

# KRUPS

## Gelatissima

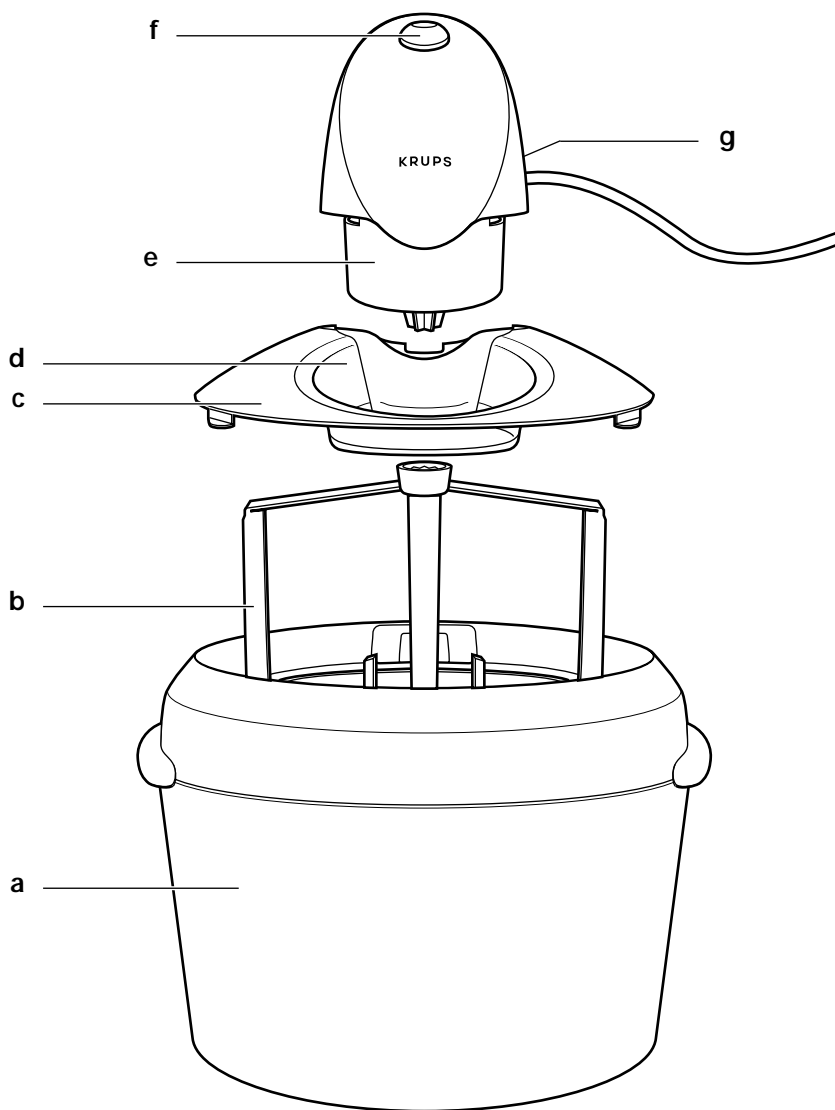
Art. 358



- (D) Gebrauchsanweisung
- (GB) Instructions for use
- (F) Mode d'emploi
- (NL) Gebruiksaanwijzing
- (I) Istruzioni per l'uso
- (E) Instrucciones de uso
- (P) Instruções de utilização
- (DK) Betjeningsvejledning
- (S) Bruksanvisning
- (N) Bruksanvisning
- (FIN) Käyttöohje

# Krups Gelatissima

D  
GB  
F  
NL  
I  
E  
P  
DK  
S  
N  
FIN



**D**

- a: Gefrierbehälter
- b: Rührarm
- c: Deckel
- d: Einfüllöffnung
- e: Motorblock
- f: Ein/Aus-Schalter
- g: Entriegelungstaste

**GB**

- a: Freezing container
- b: Stirring paddle
- c: Lid
- d: Filling opening
- e: Motor unit
- f: On/off switch
- g: Release key

**F**

- a: Compartiment réfrigérant
- b: Agitateur
- c: Couvercle
- d: Orifice de remplissage
- e: Bloc moteur
- f: Interrupteur marche/arrêt
- g: Bouton de déverrouillage

**NL**

- a: Diepvriesbak
- b: Roerspaan
- c: Deksel
- d: Vulopening
- e: Motorblok
- f: Aan/uit-schakelaar
- g: Knop ontgrendeling

**I**

- a: Contenitore per congelamento
- b: Pala per mescolare
- c: Coperchio
- d: Apertura per inserire gli ingredienti
- e: Motore
- f: Interruttore On/Off
- g: Tasto di apertura

**E**

- a: Depósito congelador
- b: Paleta mezcladora
- c: Tapa
- d: Abertura para el llenado
- e: Unidad del motor
- f: Interruptor On/Off
- g: Llave de desconexión

**P**

- a: Taça sorveteira
- b: Pá misturadora
- c: Tampa
- d: Abertura para introdução dos ingredientes
- e: Corpo do motor
- f: Interruptor On/Off
- g: Tecla de abertura da tampa

**DK**

- a: Skål (kølende)
- b: Røreindsats
- c: Låg
- d: Åbning for tilsætning af ingredienser
- e: Motorblok
- f: Tænd/sluk-knap
- g: Udløserknap

**S**

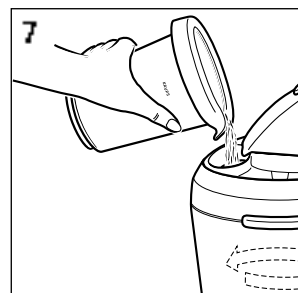
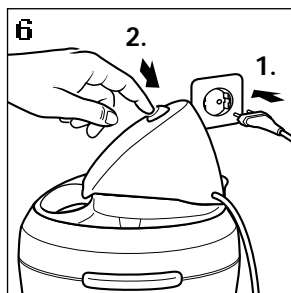
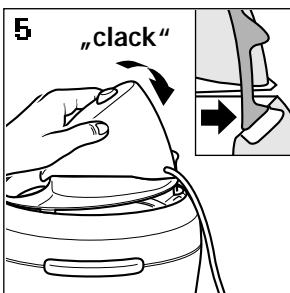
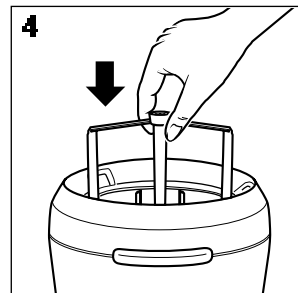
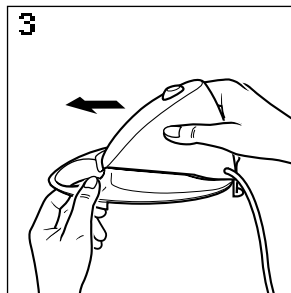
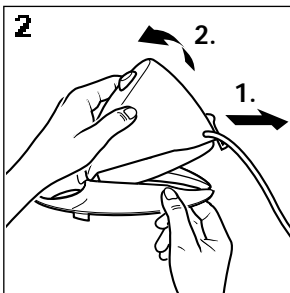
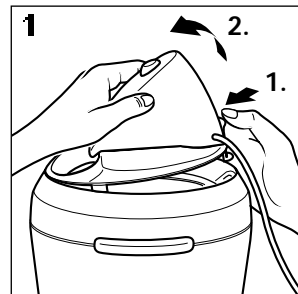
- a: Frysbehållare
- b: Omrörningskniv
- c: Lock
- d: Påfyllningshål
- e: Motorenhet
- f: På-/Av-knapp
- g: Losstagningsknapp

**N**

- a: Kjøleskål
- b: Rørepinne
- c: Lokk
- d: Åpning for tilsetning av ingredienser
- e: Motorblokk
- f: Start/stopp knapp
- g: Utløserknapp

**FIN**

- a: Jäädyskulho
- b: Sekoitusmela
- c: Kansi
- d: Aineiden lisäysaukko
- e: Moottori
- f: Virtakytkin
- g: Irroituspainike



## Wichtige Sicherheitshinweise



- Vor Gebrauch Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muß mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Gerät nicht auf heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder in der Nähe von offenen Gasflammen benutzen oder abstellen.
- Gerät von Kindern fernhalten. Netzkabel nicht herunterhängen lassen.
- Motorblock niemals in Wasser tauchen.
- Gefrierbehälter nicht über 40 °C erwärmen. Nicht in der Spülmaschine, einem Herd oder der Mikrowelle benutzen. Gefrierbehälter nicht mit heißen Flüssigkeiten füllen.
- Bei Störungen während der Zubereitung und vor jedem Abnehmen des Geräte-deckels muß der Netzstecker gezogen werden.
- Niemals mit den Fingern oder einem Utensil in die Nachfüllöffnung greifen.
- Nach jeder Zubereitung und vor der Reinigung Netzstecker ziehen.
- Netzkabel nicht über Ecken und Kanten legen.
- Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel oder das Gerät selber beschädigt ist.
- Falls das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, darf es nur von einem KRUPS Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## Vor dem ersten Gebrauch

Um eventuelle Fertigungsrückstände zu entfernen, sollten Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch auseinandernehmen und reinigen.

- Drücken Sie die Entriegelungstaste hinten am Motor und nehmen Sie den Deckel mit Motor schräg nach oben ab (1).
- Schieben Sie den Motor nach hinten aus dem Deckel heraus (2).

Reinigen Sie Gefrierbehälter, Deckel und Rührarm in lauwarmem Spülmittelwasser.

**Den Motor niemals in Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch abwischen.**

Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

## Eiskremzubereitung

Frieren Sie den leeren Gefrierbehälter für mindestens 24 Stunden bei -18 °C ein.

Achten Sie darauf, daß der Behälter innen und außen völlig trocken ist und die Öffnung nicht abgedeckt wird.

Bereiten Sie die Eiskremmischung vor (siehe Rezepte). Warme Mischungen sollten im Kühlschrank vorgekühlt werden.

Die Menge der Eiskremmischung darf 1 kg (Sorbets) bzw. 1 Liter (Milchbasis) nicht übersteigen, da das Volumen während der Zubereitung ansteigt. Falls Sie eigene Rezepte verwenden, passen Sie diese entsprechend an.

Montieren Sie zunächst Motor und Deckel miteinander und stellen Sie die vorbereitete, vorgekühlte Eiskremmischung bereit, bevor Sie den Gefrierbehälter aus dem Gefriergerät nehmen.

- Schieben Sie den Motorblock auf den Deckel, bis er einrastet (3).

Entnehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Tiefkühlgerät.

- Setzen Sie den Rührarm in den Gefrierbehälter ein (4).
- Setzen Sie die Rastnasen des Deckels in den Rand des Gefrierbehälters ein und verrasten Sie den Deckel hinten („Klack“) auf dem Behälter (5).

Achten Sie darauf, daß der Motor und der Rührarm korrekt ineinandergreifen.

- Stecker einstecken und Gerät sofort einschalten, um ein Festfrieren des Rührarms an dem sehr kalten Behälter zu verhindern (6).
- Vorbereitete Eiskremmischung durch die Einfüllöffnung in das laufende Gerät gießen (7).

Schalten Sie das Gerät während der Zubereitung niemals aus, da die kälter werdende Masse den Rührarm blockieren könnte.

Wenn das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker. Je nach Rezeptur, Menge und Ausgangstemperatur dauert die Zubereitung 20-40 min.

Um eine Überlastung des Motors zu verhindern, ändert das Gerät seine Drehrichtung, wenn die Masse zu fest ist. Sollte dies ununterbrochen der Fall sein, Gerät ausschalten.

- Drücken Sie die Entriegelungstaste an der Rückseite des Motorblocks und heben Sie den Deckel ab (1).

Entnehmen Sie den Rührarm aus der Eiskrem.

Benutzen Sie nur Kunststoff- oder Holzspatel, um das Eis aus dem Behälter zu entnehmen. Damit verhindern Sie, daß die Oberfläche des Behälters beschädigt wird.

Sie können die fertige Eiskrem bis zum Servieren noch einige Minuten im Behälter kühl halten oder bei Bedarf weiter einfrieren (z.B. um eine festere Konsistenz zu erreichen oder zur Aufbewahrung). Benutzen Sie hierzu ein anderes Gefäß mit einem Deckel.

## Reinigung

Deckel und Rührarm sind spülmaschinenfest. Den Gefrierbehälter reinigen Sie mit lauwarmem (nicht heißem!!) Spülmittelwasser. Trocknen Sie den Behälter gründlich ab, bevor Sie ihn wieder einfrieren. Benutzen Sie keine spitzen Gegenstände oder Scheuermittel.

**Motorblock niemals in Wasser tauchen!**  
Nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Entsorgung



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Gefrierbehälter ist normaler Hausmüll (keine toxischen Kältemittel enthalten).

## Wichtige Hinweise

Eiskremmischungen mit einem hohen Gehalt an Zucker, Fett oder Alkohol benötigen mehr Zeit und/oder werden nicht ganz so fest.

Verwenden Sie keine allzu steifen Mischungen (z.B. geschlagene Sahne, bereits gefrorene Flüssigkeiten) zur Eiskrembereitung. Mischung soll am Anfang der Zubereitung flüssig sein.

Geben Sie Alkohol erst in das laufende Gerät, wenn die Eiskrem bereits halb fest ist.

Mischungen, bei denen einige Zutaten erwärmt und abgekühlt werden müssen, sollten Sie einen Tag vorher zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Wenn Sie eigene Rezepte auf die maximale Menge von 1 kg/1 l anpassen wollen, sollten Sie darauf achten, alle Zutaten prozentual anzupassen, da sonst die Struktur der Eiskrem verändert wird.

Bereiten Sie immer erst die Mischung vor und entnehmen Sie dann den Behälter aus dem Gefriergerät. Der Behälter beginnt sofort die Kälte abzugeben.

Um zu prüfen, ob der Behälter kalt genug ist, schütteln Sie ihn bei Entnahme aus dem Gefriergerät kräftig. Die Flüssigkeit innerhalb der Behälterwände muß völlig fest geworden sein.

Lassen Sie das Gerät nicht länger als nötig arbeiten. Sollte die Mischung nach 45 min. noch nicht fest geworden sein oder bereits wieder tauen, sollte die Verarbeitung abgebrochen werden.

Die Ursache hierfür kann sein, daß der Behälter nicht kalt genug oder die Mischung ungeeignet war (Temperatur/Menge).

Auch im Gefriergerät sind Lebensmittel nur begrenzt haltbar. Bewahren Sie das fertige Eis daher nicht länger als einige Tage auf.

## Rezepte

### Vanille-Sahne

*250 ml Vollmilch (3,5% Fett)*

*100 g Zucker*

*2 Eier (Größe M)*

*450 g Schlagsahne (30% Fettgehalt)*

*2 TL Vanillearoma*

Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf. Schlagen Sie inzwischen die Eier und den Zucker in einer separaten Schüssel auf.

Gießen Sie die heiße Milch langsam unter stetigem Rühren in die Eier/Zuckermischung. Füllen Sie alles in den Topf zurück und erhitzen Sie die Masse unter ständigem Rühren bis sie beginnt, leicht dick zu werden (wie sehr dünner Pudding).

Nicht kochen! Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, Sahne und Vanille unterrühren und im Kühlschrank kaltstellen.

Variationen:

- Lösen Sie 2 TL Instantkaffee in der heißen Mischung auf
- Geben Sie 2 TL Pfefferminzsirup statt der Vanille dazu

### Schokolade

*250 ml Vollmilch (3,5% Fett)*

*150 g Zucker*

*80 g Kakao*

*1 Ei (Größe M)*

*450 g Schlagsahne (30% Fettgehalt)*

*1 TL Vanillearoma*

Mischen Sie Milch, Ei und Zucker in einem kleinen Topf.

Erhitzen Sie die Masse langsam unter ständigem Rühren bis sie beginnt, leicht dick zu werden (wie sehr dünner Pudding).

Nicht kochen! Rühren Sie den Kakao unter, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, Sahne und Vanille unterrühren und im Kühlschrank kaltstellen.

### Kokosnuss

*250 ml Vollmilch (3,5% Fett)*

*150 g Zucker*

*2 Eier (Größe M)*

*450 g Schlagsahne (30% Fettgehalt)*

*40 g Kokosraspel*

*1/2 TL Vanillearoma*

Mischen Sie Milch, Ei und Zucker in einem kleinen Topf.

Erhitzen Sie die Masse langsam unter ständigem Rühren bis sie beginnt, leicht dick zu werden (wie sehr dünner Pudding).

Nicht kochen! Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, Kokosraspel, Sahne und Vanille einrühren und im Kühlschrank kaltstellen.

### Rum-Rosine

*120 g Sultaninen (Rosinen)*

*100 g Rum*

*Sultaninen mit Rum übergießen und zuge-  
deckt über Nacht stehen lassen*

*250 ml Vollmilch (3,5% Fett)*

*100 g Zucker*

*2 Eier (Größe M)*

*450 g Schlagsahne (30% Fettgehalt)*

Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf. Schlagen Sie inzwischen die Eier und den Zucker in einer separaten Schüssel auf.

Gießen Sie die heiße Milch langsam unter stetigem Rühren in die Eier/Zuckermischung. Füllen Sie alles in den Topf zurück und erhitzen Sie die Masse unter ständigem Rühren bis sie beginnt, leicht dick zu werden (wie sehr dünner Pudding).

Nicht kochen! Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, Sahne unterrühren.

Im Kühlschrank kaltstellen.

Rum-Rosinen bei laufendem Gerät zugeben, sobald die Eiscreme beginnt, fest zu werden.

### **Joghurt-Zitronen-Eis**

*300 g Naturjoghurt*

*3 EL (= 50 g) creme double (42%)*

*170 g Zucker*

*250 ml Zitronensaft*

Joghurt, creme double und Zucker gründlich verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, Zitronensaft dazufügen und einrühren.

### **Joghurt-Beeren-Eis**

*100 g Erdbeeren*

*100 g Himbeeren*

*100 g Heidelbeeren*

*250 g Naturjoghurt*

*110 g Zucker*

Beeren waschen, putzen und im Mixer pürieren. Zucker und Joghurt in einer Schüssel verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Fruchtピューree einrühren.

### **Gefrorenes Erdbeersoufflé**

*400 g Erdbeeren*

*3 Eigelb*

*60 g Zucker*

*200 g Buttermilch*

Erdbeeren waschen, putzen und im Mixer pürieren. In einem sehr kleinen Topf die Eigelbe und 2 EL des Erdbeerpürees langsam erhitzen, bis die Masse bröckelig wird. In einer gekühlten Schüssel die Eiermasse und den Rest des Erdbeerpürees verschlagen, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht. Zucker und Buttermilch hinzufügen und untermischen.

### **Orangensorbet**

*300 g Zucker*

*300 ml Wasser*

*400 ml Orangensaft*

Wasser und Zucker in einem Topf vermischen und einmal aufkochen lassen.

Diesen Sirup auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Den Orangensaft unterrühren und die Mischung im Kühlschrank weiter abkühlen.

Variationen:

Sie können auch Zitronen- oder Grapefruitsaft oder pürierte Kiwis (1 EL Zitronensaft zufügen) verwenden.

### **Honig-Pampelmusen-Sorbet**

*175 g Honig*

*450 ml Pampelmusensaft*

Den Honig in einem kleinen Topf auf schwacher Hitze lauwarm werden lassen und mit 4 EL Grapefruitsaft verrühren. Diese Honigmischung mit dem restlichen Saft in einer Schüssel vermischen.

### **Milcheis**

*500 ml Milch*

*150 g Zucker*

*3 Eier*

*200 g Schlagsahne*

Eier und Zucker mit einem Schneebesen in einem Topf verrühren. Die Milch dazufügen und untermischen. Unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Nicht kochen! Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und die Sahne einrühren. Im Kühlschrank weiter abkühlen.

Geschmackszutaten:

Geben Sie z.B.

- 1 EL Zimt in die warme Mischung

- 1 EL Instant Kaffee

- Mandel-Aroma



### **Basismischung**

*500 ml Milch*

*4 Eigelb*

*1 TL (= 8 g) Speisestärke (z.B. Mondamin)*

*100 g Zucker*

Bringen Sie die Milch in einem Topf zum Kochen.

Schlagen Sie Eigelb, Zucker und Speisestärke in einer Schüssel, bis die Mischung fast weiß ist. Gießen Sie unter ständigem Rühren die heiße Milch dazu. Füllen Sie alles in den Topf und erhitzen Sie die Mischung, bis sie leicht dick wird.

Nicht kochen! Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Zu dieser Mischung können Sie hinzufügen:

- 3 pürierte Bananen (ca. 350 g)
- 100 g geröstete Mandeln
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 120 g Schokoplättchen/ -streusel

## Safety Precautions



- Read these instructions carefully before using the appliance.
- The voltage stated on the rating plate must correspond with that of the mains supply.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as a stove hot plate, or use or leave it in the vicinity of a naked gas flame.
- Keep the appliance away from children and do not allow the mains flex to hang down.
- Never dip the motor unit into water.
- Do not heat the freezing container above 40 °C. Do not put it into a dishwasher, oven or microwave and do not fill it with hot liquids.
- The mains plug must be pulled out if anything untoward occurs during operation and also before every time the lid is removed.
- Never reach into the filling opening either with your fingers or with any utensil.
- Disconnect the appliance from the power supply after using and always before any cleaning operation.
- Do not allow the flex to hang over corners or edges.
- Do not remove the mains plug by pulling on the flex.
- Do not operate the appliance if the mains flex or the appliance itself is in any way damaged.
- If the mains flex of this appliance does become damaged, it must be repaired only by the KRUPS Customer Service Department or by a similarly qualified individual, in order to avoid danger to the person.

## Before first use

Before using the appliance for the first time, the appliance should be taken apart and cleaned, in order to remove any possible residues from the manufacturing process.

- Press the release key at the rear of the motor unit and lift out the lid obliquely upwards complete with the motor (1).
- Push the motor towards the rear out of the lid (2).

Clean the freezing container, lid and stirring paddle in lukewarm water with washing-up liquid.

Never dip the motor unit into water but just wipe it with a moist cloth.

Dry all parts carefully.

## Preparation of Ice-cream

Freeze the empty freezing container for at least 24 hours at -18 °C, making sure that the container is completely dry both inside and outside and that the opening is not covered.

Prepare the ice-cream mixture (see recipes). Warm mixtures should be pre-cooled in the refrigerator.

Due to the volume increase during preparation, the quantity of ice-cream mixture must not exceed 1 kg for sorbets or 1 litre for milk-based ices. Take this into account when using your own recipes.

First assemble the motor and lid. Then have the prepared and pre-cooled ice-cream mixture ready to hand before taking the freezing container out of the freezer.

- Push the motor unit onto the lid until it engages properly (3).

Remove the freezing container from the freezer.

- Insert the stirring paddle into the container (4).
- Place the lid onto the freezing container with the projections properly located at the edge. Then secure the lid at the rear with a click onto the container (5).

Make sure that the motor and paddle are correctly connected.

- Plug in at the mains and switch the appliance on immediately, to prevent the paddle from freezing onto the very cold container (6).

- Pour the prepared ice-cream mixture through the filling opening into the appliance whilst it is running (7).

Never switch off the appliance during use, as the paddle could become trapped by the increasingly cold mixture.

When the desired consistency has been reached, switch off the appliance and pull out the mains plug. Dependant on the particular recipe, the quantity and the initial temperature, this could take 20-40 minutes.

In order to avoid overtaxing the motor, the appliance alters the direction of rotation when the mass is too solid. Should this happen repeatedly without interruption, switch off the appliance.

- Press the release key at the rear of the motor unit and lift off the lid (1).

Remove the stirring paddle from the ice-cream.

Use only a plastic or wooden spatula to remove the ice-cream from the container. This will avoid damage to the surface of the container.

You can keep the ice cream cold in the container for several minutes until you are ready to serve it or, if you wish, to put it into the deep-freeze (either to make it more solid or to store it for later). In this case, use a different vessel with a lid.

## Cleaning

The lid and paddle may be cleaned in the dish-washer but the container should be washed in lukewarm (not hot) washing-up water. The container must be thoroughly dried before being put into the freezer again. Do not use any sharp objects or scouring powders.

**Never** dip the motor unit into water; just wipe it with a moist cloth.

## Disposal



The packaging consists entirely of environmentally-friendly materials, which should be passed on to the appropriate recycling agencies.

Enquiries regarding the disposal arrangements for disused appliances should be addressed to your local authority.

The freezing container is normal household rubbish and contains no toxic materials.

## Important Hints

Ice cream mixtures containing a high proportion of sugar, fat or alcohol require a longer time to solidify and/or do not become so stiff.

Do not use very stiff ingredients, such as whipped cream or already frozen liquids, for making ice-cream. Any mixture should be liquid at the start of the process.

Alcohol should be added whilst the appliance is running and when the mass is already half solid.

Mixtures requiring some ingredients to be heated and then cooled again should be prepared the day before and stored in refrigerator.

If you adapt your own recipes to the maximum quantities of 1 kg or 1 litre, all the ingredients should be adjusted proportionally; otherwise the result will not be consistent.

Always prepare mixtures first and then take the container out of the deep-freeze, as the container starts to lose its coldness immediately.

When taking the container from the deep-freeze, shake it well to see whether it is cold enough. The liquid between the walls of the container must be frozen completely solid.

Do not operate the appliance for longer than necessary. If the mixture has not solidified

after 45 minutes or is thawing again, the operation should be discontinued. Reasons for this can be that the container was not cold enough or the mixture was unsuitable (temperature/quantity).

Even in the deep-freeze food has only a limited storage time. Do not therefore store prepared ice-cream for more than a few days.

## Recipes

### Vanilla Cream

*250 ml full-cream milk (3,5 % fat)*

*100 g sugar*

*2 eggs (size M)*

*450 g whipping cream (30 % fat)*

*2 teaspoonfuls vanilla essence*

Warm the milk in a small pan whilst whisking the eggs and sugar in a separate bowl.

Slowly pour the warm milk into the egg and sugar mixture, stirring constantly. Pour this all back into the pan and heat the mixture, stirring constantly, until it begins to thicken slightly, rather like very thin custard, but do not let it boil. Allow it to cool down to room temperature, mix in the cream and vanilla essence and place it in the refrigerator.

Variations:

- dissolve 2 teaspoonfuls of instant coffee in the hot mixture
- replace the vanilla by 2 teaspoonfuls of peppermint syrup

### Chocolate

*250 ml full-cream milk (3,5 % fat)*

*150 g sugar*

*80 g cocoa*

*1 egg (size M)*

*450 g whipping cream (30 % fat)*

*1 teaspoonful vanilla essence*

Mix the milk, egg and sugar in a small pan. Heat the mixture slowly, stirring constantly, until it begins to thicken slightly, rather like very thin custard, but do not let it boil. Now stir in the cocoa until it is evenly distributed and let the mixture cool down to room

temperature. Finally stir in the cream and vanilla and then store it in the refrigerator.

### Coconut

*250 ml full-cream milk (3,5% fat)*

*150 g sugar*

*2 eggs (size M)*

*450 g whipping cream (30% fat)*

*40 g desiccated coconut*

*1/2 teaspoonful vanilla essence*

Mix the milk, egg and sugar in a small pan. Heat the mixture slowly, stirring constantly, until it begins to thicken slightly, rather like very thin custard, but do not let it boil. Allow it to cool down to room temperature, stir in the coconut, cream and vanilla and then store it in the refrigerator.

### Rum and Raisin

*120 g sultanas*

*100 g rum, pour the rum over the sultanas and leave them covered over-night*

*250 ml full-cream milk (3,5% fat)*

*100 g sugar*

*2 eggs (size M)*

*450 g whipping cream (30% fat)*

Heat the milk in a small pan whilst beating the eggs and sugar in a separate bowl. Slowly pour the warm milk, stirring constantly, into the egg and sugar mixture. Pour this all back into the pan and heat the mixture, stirring constantly, until it begins to thicken slightly, rather like very thin custard, but do not let it boil. Allow it to cool down to room temperature, stir in the cream and store in the refrigerator. The rum-soaked sultanas are to be added whilst the appliance is running and as soon as the ice-cream begins to become solid.

### Yoghurt and Lemon Ice

*300 g natural yoghurt*

*3 tablespoonfuls (50 g) double cream (42% fat)*

*170 g sugar*

*250 ml lemon juice*

Thoroughly mix the yoghurt, double cream and sugar until all the sugar has dissolved, add the lemon juice and stir in.

### **Yoghurt & Soft Fruit Ice**

*100 g strawberries*

*100 g raspberries*

*100 g bilberries*

*250 g natural yoghurt*

*110 g sugar*

Wash the soft fruit, clean it and then puree it in a blender. Mix the sugar and yoghurt in a bowl until the sugar has all dissolved. Then stir in the fruit puree.

### **Iced Strawberry Soufflé**

*400 g strawberries*

*3 egg yolks*

*60 g sugar*

*200 g butter-milk*

Wash and clean the strawberries and then puree them in a blender. Slowly heat the egg yolks and 2 tablespoonfuls of the strawberry puree in a very small pan until the mixture becomes crumbly. Beat the egg mixture and the rest of the puree in a pre-cooled bowl until an even blend is achieved. Then stir in the sugar and the butter-milk.

### **Orange Sorbet**

*300 g sugar*

*300 ml water*

*400 ml orange juice*

Mix the water and sugar in a pan and bring to the boil. Let this syrup cool down to room temperature, stir in the orange juice and then put the mixture in the refrigerator to cool down further.

Variations:

You can also use lemon or grapefruit juice, or pureed kiwis (in the latter case, add 1 tablespoonful of lemon juice).

### **Honey and Grapefruit Sorbet**

*175 g honey*

*450 ml grapefruit juice*

Let the honey become lukewarm in a small pan over a low heat and stir in 4 tablespoonfuls of the juice. Then combine this honey mixture with the rest of the juice in a separate bowl.

### **Milk Ice**

*500 ml milk*

*150 g sugar*

*3 eggs*

*200 g whipping cream*

With a whisk, mix together the eggs and sugar in a bowl and stir in the milk. Stirring constantly, heat the mixture to just below the boiling point. Do not let it boil. Cool down to room temperature and mix in the cream. Then put the mixture in the refrigerator to cool down further.

Ingredients to Taste

Add for example:

- 1 tablespoonful of cinnamon to the hot mixture
- 1 tablespoonful of instant coffee
- a little almond essence

### **Basic Mixture**

*500 ml milk*

*4 egg yolks*

*1 teaspoonful (8 g) cornflour*

*100 g sugar*

Bring the milk to the boil in a pan. Beat the egg yolks, sugar and cornflour together in a bowl until the mixture is almost white. Now pour in the hot milk whilst stirring constantly. Then put the whole in a pan and heat it until thickens slightly, but do not let it boil. Finally let it cool and then put it in the refrigerator.

You can add the following to this basic mixture:

- 3 pureed bananas (about 350 g)
- 100 g roasted almonds
- 150 g chopped hazelnuts
- 120 g chocolate flakes or granules

## Voorzorgsmaatregelen



- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voor u het apparaat in gebruik neemt.
- Het voltage dat vermeld staat aan de onderzijde van het apparaat, dient overeen te komen met het voltage van uw elektriciteitsmeter.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals een kookplaat. Houd het apparaat van open vuur verwijderd.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Laat het snoer niet naar beneden hangen.
- Dompel het motorblok nooit onder in water.
- Verwarm de vriesbak niet tot meer dan 40 °C. De vriesbak is niet vaatwasmachinebestendig. Gebruik de vriesbak nooit in een oven of magnetron. Vul de vriesbak niet met hete vloeistoffen.
- Trek direct de stekker uit het stopcontact indien u constateert dat het apparaat niet goed werkt. Trek ook de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel verwijderd.
- Steek noch uw vingers noch ander keukengerei in de vulopening.
- Trek na elk gebruik en alvorens u het apparaat gaat schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Laat het snoer niet over randen of hoeken bungelen.
- Trek aan de stekker en niet aan het snoer als u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Zet het apparaat niet aan wanneer u een gebrek aan het apparaat of aan het snoer constateert.
- Indien het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, laat het dan vervangen door de technische dienst van KRUPS of door een andere erkende reparateur om persoonlijk letsel te voorkomen.

## Voor het eerste gebruik

Haal, vóór u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, alle onderdelen uit hun verpakking en maak ze schoon.

- Druk op de ontgrendelingsknop aan de achterzijde van het apparaat en til het deksel met het motorblok uit de bak (1).
- Duw het motorblok naar achteren uit het deksel (2).

Maak de invriesbak, het deksel en de roerspaaan schoon in handwarm water met afwasmiddel.

Dompel het motorblok **nooit** onder in water. Maak dit allen schoon met een vochtige doek.

Droog alle onderdelen zorgvuldig af.

## Het maken van ijs

Zet de lege vriesbak minimaal 24 uur in het diepvries (-18 °C), zorg ervoor dat de vriesbak zowel aan de binnenzijde als aan de buitenzijde geheel droog is en dat de opening niet is afgedekt.

Maak het ijs-mengsel (zie recepten). Laat warme mengsels eerst in de koelkast afkoelen.

Daar het volume van het ijs-mengsel tijdens het maken van ijs toeneemt, mag u niet meer dan 1 kg ijs-mengsel voor sorbetijs of 1 liter ijs-mengsel op melkbasis invriezen. Houd hier rekening mee indien u uw eigen recepten samenstelt.

Leg het motorblok en het deksel klaar. Zorg dat u het voorbereide en gekoelde ijs-mengsel bij de hand heeft alvorens u de vriesbak uit het vriesvak haalt.

- Duw het motorblok op het deksel tot het vergrendelt (3).

Haal de vriesbak uit de diepvries.

- Monteer de roerspaaan in de vriesbak (4).
- Plaats het deksel op de vriesbak. Let op de gleufjes aan beide zijden van het deksel. Vergrendel het deksel aan de achterzijde van het apparaat op de vriesbak (5).

Controleer of de motor en roerspaaan met elkaar in verbinding staan.

- Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat onmiddellijk aan, om te voorkomen dat de roerspaaan vastvriest in de koude vriesbak (6).
- Schenk het voorbereide ijs-mengsel door de vulopening in het deksel in de vriesbak terwijl het apparaat al aanstaat (7).

Schakel het apparaat niet uit als het in werking is daar de roerspaaan vast zou kunnen lopen in het steeds kouder wordende ijs-mengsel.

Schakel het apparaat uit wanneer het ijs stevig genoeg is. Trek de stekker uit het stopcontact. Afhankelijk van het recept dat u gebruikt, de hoeveelheid ijs die u maakt en de temperatuur van het ijs-mengsel aan het begin, zal dit zo'n 20 tot 40 minuten in beslag nemen.

Om oververhitting van de motor te voorkomen, zal de roerspaaan van draairichting veranderen wanneer het ijs-mengsel te stevig wordt. Schakel het apparaat uit indien dit meerdere keren na elkaar gebeurt.

- Druk op de ontgrendelingsknop aan de achterzijde van het apparaat en til het deksel op (1).

Haal de roerspaaan uit het ijs.

Gebruik een kunststof of houten spatel om het ijs uit de vriesbak te scheppen. Dit materiaal voorkomt beschadiging van de binnenzijde van de vriesbak.

U kunt het ijs enkele minuten in de vriesbak koud houden tot u het serveert. U kunt het ijs ook in de diepvries bewaren (om het nog steviger te laten worden of om het op een later tijdstip te consumeren). Gebruik in het laatste geval een andere afsluitbare bak.

## Schoonmaken

Het deksel en de roerspaaan zijn vaatwasmachinebestendig maar de vriesbak mag alleen in handwarm water (geen heet water gebruiken!) worden afgewassen met wat afwasmiddel. Laat de vriesbak grondig drogen voor u het weer in het vriesvak zet. Gebruik voor het reinigen van de vriesbak geen scherpe objecten of schuurpoeder.

Dompel het motorblok **nooit** onder in water; maak het alleen schoon met een vochtige doek.

## Afval



KRUPS verpakkingen bestaan voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal die in overeenstemming met de gemeentelijke bepalingen omtrent afvalverwerking kunnen worden vernietigd of hergebruikt.

Het apparaat zelf kan worden vernietigd. Vraag bij uw gemeente waar u kleine huishoudelijke apparaten ter vernietiging kunt inleveren.

De vriesbak is normaal huishoud afval. Het materiaal bevat geen giftige stoffen.

## Belangrijke tips

Ijs-mengsels die veel suiker, vet of alcohol bevatten, doen er langer over om stevig te worden. Het kan zelfs gebeuren dat het ijs helemaal niet zo stevig wordt als u zou wensen.

Gebruik geen stijfgeslagen slagroom of reeds bevroren vruchtesappen voor het maken van ijs. Het ijs-mengsel dient aan het begin van het roerproces vloeibaar te zijn.

Voeg alcoholhoudende likeuren bij voorkeur toe wanneer het apparaat reeds werkt en het ijs-mengsel al half stevig is.

Mengsels waarvan sommige ingrediënten eerst verwarmd dienen te worden en die daarna dus weer af moeten koelen, kunt u het best een dag van tevoren in de koelkast wegzetten.

Indien u uw eigen recepten zo uitkient dat u een liter of kilo ijs-mengsel verkrijgt, zorg dan dat u alle ingrediënten naar verhouding (proportioneel) vermindert of vermeerderd. Anders wordt het ijs-mengsel niet consistent.

Maak altijd eerst het ijs-mengsel klaar en haal dan pas de vriesbak uit de diepvries zodat de vriesbak zo koud mogelijk is als u hem in gebruik neemt.

Wanneer u de vriesbak uit de diepvries haalt, schudt de bak dan eens om te controleren of hij koud genoeg is. De vloeistof tussen de wanden van de vriesbak dient volledig bevroren te zijn.

Zet het apparaat niet langer dan nodig is aan. Indien het ijs-mengsel na 45 minuten nog niet stevig is, stop dan met het maken van ijs. Het kan zijn dat de vriesbak niet koud genoeg was toen u het apparaat aanzette of dat het mengsel niet tot ijs wil worden door de aanvangstemperatuur of doordat u een te grote hoeveelheid ijs probeert te maken.

Zelfs in de diepvriezer blijft voedsel maar een bepaalde tijd goed. Bewaar uw versgemaakte ijs daarom niet langer dan een paar dagen.

## Recepten

### Vanille-ijs

*250 ml volle melk (3,5% vet)*

*100 gr. suiker*

*2 eieren (maat M)*

*450 gr. slagroom (30% vet)*

*2 theel. vanille-essence*

Verwarm de melk in een pannetje. Klop de eieren tezamen met de suiker los in een aparte kom. Schenk al roerende langzaam de warme melk in het eier/suiker-mengsel. Schenk dit geheel terug in de pan en verwarm het mengsel, ondertussen stevig roerend, tot het dik begint te worden, maar laat het mengsel niet koken! Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur, roer de slagroom en vanille-essence erdoor en zet het weg in de koelkast.

Variaties:

- Los 2 theel. instant koffie op in het warme mengsel.
- Vervang de vanille-essence door 2 theel. pepermuntsiroop.

### Chocolade-ijs

*250 ml volle melk (3,5% vet)*

*150 gr. suiker*

*80 gr. cacao*

*1 ei (maat M)*

*450 gr. slagroom (30% vet)*

*1 theel. vanille-essence*

Mix de melk, het ei en de suiker in een pannetje. Verwarm het mengsel langzaam, al roerende, tot het dik begint te worden (zoals dunne custardsaus). Breng het mengsel niet aan de kook! Breek de chocola boven het pannetje en roer het door het mengsel tot het volledig is opgenomen. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Roer uiteindelijk de slagroom en de vanille-essence door het mengsel en zet het dan weg in de koelkast.

### Kokosnoot

*250 ml. volle melk (3,5% vet)*

*150 gr. suiker*

*2 eieren (maat M)*

*450 gr. slagroom (30% vet)*

*40 gr. geraspte en gedroogde kokos*

*1/2 theel. vanille-essence*

Mix de melk, eieren en suiker in een pannetje. Verwarm het mengsel langzaam, al roerende, tot het dik begint te worden (zoals dunne custardsaus). Breng het mengsel niet aan de kook! Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur, roer dan de kokos, slagroom en vanille-essence erdoor. Zet het mengsel koud weg in de koelkast.

### Malaga-ijs (met rum en rozijnen)

*120 gr. rozijnen*

*100 gr. rum*

*Schenk de rum over de rozijnen en laat ze een nacht wellen*

*250 ml. volle melk*

*100 gr. suiker*

*2 eieren (maat M)*

*450 gr. slagroom (30% vet)*



Verhit de melk in een pannetje. Klop de eieren en de suiker los in een aparte kom. Schenk langzaam de warme melk al roerende bij het eier/suiker-mengsel. Schenk dit geheel terug in het pannetje en verwarm het mengsel al roerende tot het dik begint te worden. Laat het mengsel niet koken! Laat het mengsel hierna afkoelen tot kamertemperatuur, roer dan tot slot de slagroom erdoor en zet het weg in de koelkast. Voeg de in de rum gewelde rozijnen pas toe als de ijsmachine al aan staat en het ijs reeds half stevig is.

### **Yoghurt met citroen ijs**

*300 gr. yoghurt*

*3 eetl. (50 gr.) room (42% vet)*

*170 gr. suiker*

*250 ml. citroensap*

Mix de yoghurt, room en suiker tot de suiker volledig is opgelost. Voeg dan het citroensap toe en roer het door het mengsel.

### **Yoghurt met bosvruchten ijs**

*100 gr. aardbeien*

*100 gr. frambozen*

*100 gr. bosbessen*

*250 gr. yoghurt*

*110 gr. suiker*

Spoel het fruit af onder de kraan en pureer het in een blender. Mix de suiker en de yoghurt in een kom tot alle suiker is opgelost. Roer hier de fruitpuree door.

### **Bevroren aardbeien soufflé**

*400 gr. aardbeien*

*3 eierdooiers*

*60 gr. suiker*

*200 gr. karnemelk*

Spoel de aardbeien af en pureer ze in een blender. Verwarm langzaam de eierdooiers tezamen met 2 eetl. aardbeienpuree in een pannetje tot het mengsel korrelig wordt. Klop het eiermengsel met de rest van de aardbeienpuree in een voorgekoelde kom tot een glad mengsel. Roer hier dan de suiker en karnemelk door.

### **Sinaasappelsorbet**

*300 gr. suiker*

*300 ml. water*

*400 ml. sinaasappelsap*

Mix het water en de suiker in een pan en breng het aan de kook. Laat deze siroop afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de sinaasappelsap erdoor en zet het mengsel weg in de koelkast om verder af te koelen.

Variaties:

U kunt voor dit recept natuurlijk ook citroen-, grapefruitsap of gepureerde kiwi's gebruiken (voeg in het laatste geval ook 1 eetl. citroensap toe).

### **Honing en grapefruitsorbet**

*175 gr. honing*

*450 ml. grapefruitsap*

Laat de honing handwarm worden in een pannetje en roer er 4 eetl. sap doorheen. Schenk dit honingmengsel bij de rest van het grapefruitsap in een aparte kom.

### **Melk-ijs**

*500 ml. melk*

*150 gr. suiker*

*3 eieren*

*200 gr. slagroom*

Klop met een handgarde de eieren en suiker in een kom los en voeg er de melk aan toe. Verwarm dit mengsel al roerende tot het bijna kookt. Laat het echter niet koken! Laat het mengsel vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur en mix er de room door. Zet het mengsel in de koelkast weg.

Ingrediënten ter afwisseling

Voeg bij voorbeeld:

- 1 eetl. kaneel toe aan het warme mengsel;
- 1 eetl. instant koffie toe;
- een beetje amandel essence toe aan het mengsel.

**Basisrecept**

*500 ml. melk*

*4 eierdooiers*

*1 eetl. (8 gr.) tarwebloem*

*100 gr. suiker*

Breng de melk in een pannetje aan de kook.

Sla de eierdooiers, suiker en tarwebloem in een kom tot het mengsel bijna wit is.

Schenk er al roerende de hete melk bij.

Schenk vervolgens het geheel in het pannetje en verhit het tot het een beetje dik begint te worden. Laat het mengsel niet koken! Laat tenslotte het mengsel afkoelen en zet het weg in de koelkast.

U kunt evt. het volgende aan dit basisrecept toevoegen:

- 3 gepureerde bananen (ca. 350 gr.)
- 100 gr. geroosterde amandelen
- 150 gr. gehakte hazelnoten
- 120 gr. chocoladevlokken of geraspte chocolade

## Precauzioni di sicurezza



- Leggete queste istruzioni con attenzione prima di utilizzare l'apparecchio.
- Il voltaggio dichiarato sull'etichetta deve corrispondere a quello della presa principale.
- Non appoggiate l'apparecchio su superfici calde, come fornelli elettrici e non usatelo vicino al fuoco vivo.
- Lasciate l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e non lasciate che il cavo di alimentazione penda dal piano d'appoggio.
- Non immergete per nessuna ragione il motore in acqua.
- Non riscaldare il contenitore per congelare (40 °C). Non lavatelo in lavastoviglie, non mettetelo in forno o in un forno a microonde e non riempitelo con liquidi caldi.
- La spina principale deve essere staccata in caso di anomalie dell'apparecchio durante il funzionamento e ogni qualvolta il coperchio viene rimosso.
- Non inserite nell'apertura per gli ingredienti le vostre mani o altri utensili.
- Staccate la spina dell'apparecchio dopo ogni uso e prima di ogni operazione di pulizia.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda dagli angoli o dai bordi del piano d'appoggio.
- Non staccate la spina tirando il cavo.
- Non mettete in funzione l'apparecchio nel caso in cui il cavo o l'apparecchio stesso risultino danneggiati.
- Qualora il cavo risultasse danneggiato rivolgetevi esclusivamente ai Centri di Assistenza KRUPS o ad altri centri qualificati, al fine di evitare qualsiasi pericolo per la persona.

## Prima dell'utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, la gelatiera deve essere pulita in modo da rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

- Premete il tasto di apertura del motore e sollevate il coperchio verso l'alto insieme al motore (1).
- Spingete il motore verso la parte posteriore del coperchio in modo da farlo uscire (2).

Lavate il contenitore per il congelamento, il coperchio e la pala per mescolare in acqua tiepida con un po' di detersivo per stoviglie.

**Non** immergete mai il motore in acqua, pulitelo con un panno o una spugna umida.

Asciugate tutte le parti con molta cura.

## Preparazione del gelato

Congelate il contenitore per almeno 24 ore ad una temperatura di -18 °C, assicurandovi che il contenitore sia perfettamente asciutto sia all'interno che all'esterno e che l'apertura non sia ostruita.

Preparate il composto per il gelato (vedi ricette). I composti caldi o tiepidi devono essere precedentemente raffreddati in frigorifero.

Dato l'incremento della massa durante la preparazione, il composto per il gelato non deve superare 1 kg per i sorbetti e 1 litro per i gelati a base di latte. Ricordatevi questa regola quando utilizzate le vostre ricette.

Montate il motore ed il coperchio. Successivamente tenete a portata di mano il composto per il gelato già raffreddato, prima di togliere il contenitore per il congelamento dal freezer.

- Spingete il motore sul coperchio fino a quando non sarà nell'apposita sede (3).

Togliete il contenitore per il congelamento dal freezer.

- Inserite la pala per mescolare nel contenitore (4).

- Disponete il coperchio sul contenitore per il congelamento con le sporgenze ben agganciate al bordo. Assicuratevi che il coperchio sia ben agganciato (sentirete „click“) alla parte posteriore del contenitore (5).

Assicuratevi che il motore e la pala siano nella posizione corretta.

- Inserite la spina e accendete immediatamente l'apparecchio in modo da evitare che la pala si congeli nel contenitore molto freddo (6).
- Versate il composto per i gelati che avete preparato nell'apposita apertura nel momento in cui l'apparecchio entra in funzione (7).

Non spegnete mai l'apparecchio durante l'uso poiché la pala potrebbe rimanere incastrata nel composto che si sta raffreddando.

Quando la consistenza desiderata è raggiunta, spegnete l'apparecchio e staccate la spina. Il tempo necessario per raggiungere la consistenza desiderata può variare tra i 20 e i 40 minuti a seconda della ricetta e della temperatura iniziale del contenitore.

Per evitare il surriscaldamento del motore, l'apparecchio alterna la direzione di rotazione quando il composto è troppo solido. Se questo dovesse accadere ripetutamente senza interruzione spegnete l'apparecchio.

- Premete il tasto di apertura disposto sul retro del motore e sollevate il coperchio (1).

Togliete la pala dal gelato.

Utilizzate una spatolina di plastica o legno per rimuovere il gelato dal contenitore. L'uso di utensili di altro materiale potrebbe rovinare la superficie del contenitore.

Potete tenere il gelato nel contenitore per alcuni minuti finché non siete pronti per servirlo oppure riporlo nel congelatore per avere un gelato più solido o semplicemente per conservarlo. In questo caso si consiglia di utilizzare un altro contenitore con coperchio.

## Pulizia

Il coperchio e la pala possono essere lavati in lavastoviglie mentre il contenitore deve essere lavato in acqua tiepida (non calda) con un po' di detersivo per piatti.

Il contenitore deve essere accuratamente asciugato prima di essere nuovamente riposto in freezer. Non utilizzate oggetti appuntiti o polveri abrasive.

**Non** immergete il motore in acqua, pulitelo con un panno o una spugna umida.

## Smaltimento



La confezione contiene esclusivamente materiali che rispettano pienamente l'ambiente e che devono essere eliminati secondo le locali norme di riciclaggio rifiuti in vigore.

Per quanto riguarda l'eliminazione dell'apparecchio, rivolgersi all'ufficio preposto dell'amministrazione locale.

Il contenitore non contiene materiali tossici e può essere eliminato come normale spazzatura domestica.

## Importanti consigli

I composti per gelati con un alto contenuto di zuccheri, grassi o alcool necessitano un tempo più lungo per solidificarsi e/o non diventano mai troppo duri.

Non utilizzate ingredienti solidi come liquidi congelati o semplicemente panna montata per fare il gelato. Tutti i composti devono essere liquidi al momento dell'entrata in funzione dell'apparecchio.

L'alcool deve essere aggiunto mentre l'apparecchio è in funzione e quando il composto è già parzialmente solido.

Composti che necessitano ingredienti da scaldare e poi raffreddare devono essere preparati il giorno prima e lasciati in frigorifero prima dell'uso.

Se utilizzate le vostre ricette alla quantità massima di 1 kg o 1 litro, tutti gli ingredienti devono essere utilizzati proporzionalmente, altrimenti il risultato sarà inconsistente.

Preparate sempre prima il composto e togliete dal freezer il contenitore solo all'ultimo minuto, poiché il contenitore comincia a riscaldarsi immediatamente.

Quando togliete il contenitore dal freezer scuotetelo per controllare che sia freddo abbastanza. Il liquido tra le pareti del contenitore deve essersi completamente solidificato.

Non lasciate in funzione l'apparecchio più del necessario. Se il composto non si è solidificato dopo 45 minuti, oppure è ancora sciolto è inutile lasciare in funzione l'apparecchio. Le ragioni per le quali il gelato non è riuscito possono essere: il contenitore non era sufficientemente freddo oppure il composto era inadatto per la temperatura o quantità.

Anche in freezer il cibo ha un tempo massimo di conservazione. Non lasciate il gelato per più di qualche giorno.

## Ricette

### Gelato alla vaniglia

*250 ml di latte intero (3,5% di grassi)*

*100 gr di zucchero*

*2 uova (M)*

*450 gr di panna da montare (30% di grassi)*

*due cucchiaini da tè di essenza di vaniglia*

Riscaldare il latte in un pentolino mentre sbattete le uova e lo zucchero in una ciotola. Versate lentamente il latte caldo nella ciotola con lo zucchero e le uova mescolando spesso. Versate il composto nuovamente nel pentolino e riscaldatelo mescolando finché non comincerà ad addensarsi, senza farlo bollire. Lasciatelo raffreddare portandolo a temperatura ambiente, mischiate la panna e l'essenza di vaniglia e mettetelo in frigorifero.

Variazioni:

- sciogliete due cucchiaini da tè di caffè istantaneo nel composto caldo.
- sostituite la vaniglia con due cucchiaini da tè di sciroppo alla menta.

### Gelato al cioccolato

*250 gr di latte intero (3,5% di grassi)*

*150 gr di zucchero*

*80 gr di cacao*

*1 uovo (M)*

*450 gr di panna da montare (30% di grassi)*

*1 cucchiaino da tè di essenza alla vaniglia*

Mischiate il latte, l'uovo e lo zucchero in un pentolino. Riscaldare lentamente il composto mescolando finché non comincerà a addensarsi senza farlo bollire. Unite il cacao e mescolate finché il cacao non si sarà mischiato a tutti gli altri ingredienti. Lasciate raffreddare portandolo a temperatura ambiente. Unite la vaniglia e la panna alla crema e mettetelo in frigorifero.

### Gelato al cocco

*250 gr di latte intero (3,5% di grassi)*

*150 gr di zucchero*

*2 uova (M)*

*450 gr di panna da montare*

*40 gr di cocco essiccato*

*1/2 cucchiaino da tè di essenza di vaniglia*

Mischiate il latte, le uova e lo zucchero in un pentolino mescolando finché non comincerà a addensarsi senza farlo bollire. Lasciate raffreddare portandolo a temperatura ambiente. Unite il cocco, la panna e la vaniglia e mettetelo in frigorifero.

### Gelato Malaga

*120 gr di uva sultanina*

*100 gr di rum (versate le uvette nel rum e lasciatele ammorbidente per una notte)*

*250 gr di latte intero (3,5% di grassi)*

*100 gr di zucchero*

*2 uova (M)*

*450 gr di panna da montare*

Scaldare il latte in un pentolino mentre sbattete le uova e lo zucchero in una ciotola a parte. Versate lentamente il latte nella ciotola continuando a mescolare. Versate nuovamente il composto nel pentolino e riscaldare mescolando finché non comincerà ad addensarsi senza farlo bollire. Lasciatelo raffreddare fino a portarlo a temperatura ambiente. Unitevi la panna e mettetelo in frigorifero. Le uvette devono essere unite

mentre la gelatiera é in funzione non appena il composto comincia a solidificarsi.

### **Gelato allo yoghurt e limone**

*300 gr di yoghurt*

*3 cucchiaini (50 gr) di panna (42% di grassi)*

*170 gr di zucchero*

*250 ml di succo di limone*

Mischiate lo yoghurt, la panna e lo zucchero finché lo zucchero non si sarà sciolto, aggiungete il succo di limone e mescolate.

### **Gelato allo yoghurt e frutta**

*100 gr di fragole*

*100 gr di lamponi*

*100 gr di mirtilli*

*250 gr di yoghurt naturale*

*110 gr di zucchero*

Lavate e pulite con cura la frutta, passatela in un frullatore fino ad ottenere una purea. Mischiate lo zucchero e lo yoghurt in una ciotola finché lo yoghurt non sarà sciolto. Aggiungete mescolando la purea di frutta.

### **Soufflé di gelato alle fragole**

*400 gr di fragole*

*3 tuorli d'uovo*

*60 gr di zucchero*

*200 gr di siero di latte*

Lavate e pulite le fragole e passatele in un frullatore fino ad ottenere una purea. Scaldate i tuorli con due cucchiaini di purea in un pentolino finché il composto non sarà friabile. Sbattete i tuorli e il resto della purea in una ciotola pre-raffreddata finché non otterrete un composto omogeneo. Unite lo zucchero e il siero di latte.

### **Sorbetto all'arancia**

*300 gr di zucchero*

*300 ml d'acqua*

*400 ml di succo d'arancia*

Mischiate l'acqua e lo zucchero in un pentolino e portatelo all'ebollizione. Lasciate raffreddare e portate a temperatura ambiente. Unite il succo d'arancia e mettetelo il composto in frigorifero.

Variazioni:

potete usare anche il succo di limone o di pompelmo oppure dei kiwi precedentemente frullati (in quest'ultimo caso unitevi 1 cucchiaino di succo di limone)

### **Sorbetto di miele e pompelmo**

*175 gr di miele*

*450 ml di succo di pompelmo*

Intiepidite il miele in un pentolino a fuoco basso e unitevi 4 cucchiaini di succo di pompelmo. Unite a questo composto il resto del succo in una ciotola separata.

### **Fior di latte**

*500 ml di latte, 150 gr di zucchero*

*3 uova, 200 gr di panna da montare*

Con una frusta mischiate le uova e lo zucchero in una ciotola ed aggiungetevi il latte. Riscaldate il composto mescolando continuamente portandolo quasi all'ebollizione. Non fatelo bollire. Lasciatelo raffreddare e unitevi la panna. Mettetelo in frigorifero.

Ingredienti da provare

Aggiungete per esempio:

- 1 cucchiaino di cannella al composto caldo
- 1 cucchiaino di caffè istantaneo
- un po' di essenza di mandorle

### **Preparato base**

*500 ml di latte, 4 tuorli d'uovo*

*1 cucchiaino (8 gr) di farina di granoturco*

*100 gr di zucchero*

Portate all'ebollizione il latte. Sbattete i tuorli, lo zucchero e la farina in una ciotola finché il composto non sarà bianco. Unite al composto il latte caldo continuando a mescolare. Rimettete tutto sul fuoco finché non si sarà addensato ma non lasciatelo bollire. Lasciatelo raffreddare e mettetelo in frigorifero.

A questo preparato potete unire:

- 3 banane (350 gr) frullate (purea)
- 100 gr di mandorle tostate
- 150 gr di nocciole tritate
- 120 gr di cioccolato a scaglie o a pezzettini

## Consejos de seguridad



- Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Compruebe si el voltaje de la placa de datos corresponde al de su instalación eléctrica.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como la cocina, ni lo utilice cerca de una llama.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no permita que el cable de alimentación eléctrica quede colgando.
- No introduzca nunca el motor en el agua.
- No caliente el depósito congelador por encima de los 40 °C. No lo introduzca en el lavavajillas, horno o microondas y no lo llene con líquidos calientes.
- El aparato debe desconectarse si se produce alguna dificultad durante su funcionamiento y también cada vez que se quite la tapa.
- No introduzca nunca los dedos ni ningún utensilio dentro de la abertura de llenado.
- Desconecte el aparato después de haberlo utilizado y siempre antes de limpiarlo.
- No permita que el cable cuelgue sobre esquinas o bordes.
- No desenchufe tirando del cable.
- No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el aparato tienen algún daño.
- Con el fin de evitar daños, únicamente el Servicio Posventa u otra persona debidamente cualificada para ello podrán reparar el cable de alimentación eléctrica de este aparato cuando se estropee.

## Antes de la primera utilización

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deberá desarmarlo y limpiarlo, a fin de quitar cualquier residuo que se pudiera producir durante el proceso de fabricación.

- Apriete la llave de desconexión en la parte posterior de la unidad del motor y levante la tapa oblicuamente hacia arriba, junto con el motor (1).
- Empuje el motor hacia atrás fuera de la tapa (2).

Limpie el depósito congelador, la tapa y la paleta mezcladora con agua tibia y un producto para lavar la vajilla.

No introduzca la unidad del motor en el agua; pásele únicamente un paño húmedo. Seque cuidadosamente todas las piezas.

## Preparación de los helados

Mantenga el depósito congelador vacío a una temperatura de -18 °C durante al menos 24 horas, asegurándose de que el depósito esté totalmente seco tanto por dentro como por fuera y de que la abertura no esté cerrada.

Prepare la mezcla para el helado (véanse las recetas). Las mezclas calientes deberán enfriarse previamente en el refrigerador.

Debido al aumento del volumen durante la preparación, la cantidad de mezcla para el helado no debe sobrepasar 1 kilo para sorbetes o 1 litro para los helados que se preparen con leche. No deje de tener esto en cuenta cuando prepare sus propias recetas.

Encaje primero el motor y la tapa. Tenga a mano la mezcla para el helado preparada y previamente enfriada antes de sacar el depósito del congelador.

- Empuje la unidad del motor hacia la tapa hasta que queden bien encajados (3).

Quite el depósito congelador del congelador.

- Inserte la pala mezcladora en el depósito (4).

- Coloque la tapa en el depósito congelador con los salientes bien colocados en el borde. Coloque la tapa en la parte posterior hasta que encaje con un „clic“ en el depósito (5).

Asegúrese de que el motor y la paleta estén correctamente conectados.

- Enchufe y ponga en marcha inmediatamente el aparato para evitar que la paleta se congele en el ya muy frío depósito (6).
- Vierta la mezcla del helado a través de la abertura para el llenado mientras el aparato esté funcionando (7).

No debe desconectar nunca el aparato cuando esté funcionando, ya que la paleta podría quedar enredada en la mezcla cada vez más fría.

Cuando haya alcanzado la consistencia deseada, pasados unos 20-40 minutos, dependiendo de la receta, la cantidad y la temperatura inicial, desconecte el aparato y desenchúfelo.

El aparato cambia la dirección de rotación del motor cuando la masa es demasiado sólida, con el fin de evitar hacer trabajar demasiado el motor. Si esto ocurriera repetida e ininterrumpidamente, desconecte el aparato.

- Apriete la llave de desconexión en la parte posterior de la unidad del motor y extraiga la tapa (1).

Extraiga la paleta mezcladora del helado.

Utilice únicamente una espátula de plástico o de madera para quitar el helado del depósito. Con ello evitará dañar la superficie del mismo.

Puede mantener el helado frío en el depósito durante varios minutos hasta el momento de servirlo o, si así lo desea, ponerlo en el congelador (para que quede más sólido o para guardarlo más tiempo). En este caso, utilice un recipiente distinto y que pueda cerrarse.

## Limpieza

La paleta y la tapa pueden limpiarse en el lavavajillas, pero el depósito deberá lavarse

en agua tibia (nunca caliente) a la que se habrá añadido un producto adecuado. El depósito debe estar perfectamente seco antes de introducirlo en el congelador otra vez.

No utilice objetos afilados o polvos limpiadores. No introduzca **nunca** el motor en el agua: sólo debe pasarle un paño ligeramente húmedo.

## Eliminación



Para la fabricación de los embalajes se han utilizado materiales reciclables que respetan el medio ambiente, por lo que debe entregarlos al servicio especializado en tratamiento de residuos de su lugar de residencia.

Los servicios encargados de la retirada de residuos de su localidad le indicarán el mejor modo de eliminar el aparato usado.

Se puede disponer del depósito congelador como de un producto casero habitual, ya que no contiene materiales tóxicos.

## Algunas indicaciones importantes

Las mezclas para helado que contengan una gran proporción de azúcar, de grasa o de alcohol necesitan más tiempo para solidificarse y/o no volverse duras.

No utilice ingredientes demasiado firmes, como la nata o líquidos ya congelados para preparar helados. Todas las mezclas deben ser líquidas en el momento de iniciar el proceso.

El alcohol debe añadirse mientras el aparato funcione y cuando la masa ya esté medio sólida.

Las mezclas que requieran algunos ingredientes que deban calentarse y enfriarse de nuevo deberán prepararse el día antes y guardarse en la nevera.



Si adapta sus propias recetas a las cantidades máximas de un 1 kg o de 1 litro, todos los ingredientes deberán ajustarse proporcionalmente, ya que de lo contrario el resultado no tendría consistencia.

Prepare siempre las mezclas primero y saque a continuación el depósito del congelador, ya que su temperatura empieza a subir inmediatamente.

Cuando saque el depósito del congelador, agítelo bien para ver si está suficientemente frío. El líquido que se halla entre las paredes del depósito debe estar helado, totalmente sólido.

No haga funcionar el aparato durante más tiempo del necesario. Si la mezcla no se ha solidificado después de 45 minutos o se está derritiendo de nuevo, deberá detener el funcionamiento. Las razones por las que esto puede ocurrir son que el depósito no estuviera suficientemente frío o que la mezcla no fuera la adecuada (temperatura/cantidad).

Incluso en el congelador, los alimentos tienen un tiempo de conservación limitado. Por ello no es aconsejable que guarde el helado en el congelador más que unos pocos días.

## Recetas

### Helado de Vainilla

*250 ml de leche entera (3,5% de grasa)*

*100 g de azúcar*

*2 huevos (M)*

*450 g de nata líquida para montar (30% de grasa)*

*2 cucharaditas de esencia de vainilla*

Caliente la leche en un cazo pequeño mientras bate los huevos y el azúcar en otro recipiente. Lentamente, vierta la leche caliente en la mezcla de los huevos y el azúcar, removiendo constantemente. Vierta todo esto de nuevo en el cazo y caliente la mezcla, removiendo constantemente hasta que empiece a espesarse ligeramente, hasta alcanzar el aspecto de unas natillas muy ligeras, pero sin llegar a hervir. Déjelo enfriar hasta la temperatura ambiente.

Añada a la mezcla la nata líquida para montar y la esencia de vainilla y mécala en el refrigerador.

Variaciones:

- disuelva 2 cucharaditas de café instantáneo en la mezcla caliente

- sustituya la vainilla por 2 cucharaditas de jarabe de menta

### Chocolate

*250 ml de leche entera (3,5% de grasa)*

*150 g de azúcar*

*80 g de cacao*

*1 huevo (M)*

*450 g de nata líquida para montar (30% de grasa)*

*1 cucharadita de esencia de vainilla*

Mezcle la leche, el huevo y el azúcar en un cazo pequeño. Calientela a fuego lento, removiendo constantemente, hasta que empiece a espesarse ligeramente y alcance el aspecto de unas natillas muy ligeras, pero sin llegar a hervir. Añada seguidamente el cacao y deje que la mezcla se enfríe hasta la temperatura ambiente. Añada finalmente la nata líquida para montar y la esencia de vainilla y mécala en el refrigerador.

### Coco

*250 ml de leche entera (3,5% de grasa)*

*150 g de azúcar*

*2 huevos (M)*

*450 g de nata líquida para montar (30% de grasa)*

*40 g de coco rallado*

*1/2 cucharadita de esencia de vainilla*

Mezcle la leche, el huevo y el azúcar en un cazo pequeño. Caliente la mezcla a fuego lento, removiendo constantemente, hasta que empiece a espesarse ligeramente, y alcance el aspecto de unas natillas muy ligeras, pero sin llegar a hervir. Déjela enfriar hasta la temperatura ambiente, añada el coco, la nata líquida para montar y la esencia de vainilla y mécala en el refrigerador.

### **Ron y pasas**

*120 g de pasas sultanas*

*100 g de ron*

*Deje durante una noche las pasas cubiertas por el ron*

*250 ml de leche entera (3,5% de grasa)*

*100 g de azúcar*

*2 huevos (M)*

*450 g de nata líquida para montar (30% de grasa)*

Caliente la leche en un cazo pequeño mientras bate los huevos y el azúcar en otro recipiente. Lentamente, vierta la leche caliente en la mezcla de los huevos y el azúcar, removiendo constantemente. Vierta todo esto de nuevo en el cazo y caliente la mezcla, removiendo constantemente hasta que empiece a espesarse ligeramente, hasta alcanzar el aspecto de unas natillas muy ligeras, pero sin llegar a hervir. Déjelo enfriar hasta la temperatura ambiente, añada la nata líquida para montar y la esencia de vainilla y métala en el refrigerador. Las pasas empapadas en ron deben añadirse cuando el aparato esté en marcha y cuando el helado empieza a solidificarse.

### **Helado de yogur y limón**

*300 g de yogur natural*

*3 cucharadas (50 g) de nata líquida para montar (42% de grasa)*

*170 g de azúcar*

*250 ml de zumo de limón*

Mezcle bien el yogur, la nata líquida para montar y el azúcar hasta que se haya disuelto todo el azúcar; añada el zumo de limón y agite.

### **Helado de yogur y frutas del bosque**

*100 g de fresas*

*100 g de frambuesas*

*100 g de arándanos*

*250 g de yogur natural*

*110 g de azúcar*

Lave las frutas, límpielas y prepare con ellas un puré en la batidora. Mezcle el azúcar y el yogur en un recipiente hasta que se haya disuelto todo el azúcar. Añada entonces el puré de frutas.

### **„Soufflé“ de fresas heladas**

*400 g de fresas*

*3 yemas de huevo*

*600 g de azúcar*

*200 g de suero de leche*

Lave y limpie las fresas y prepare con ellas un puré en la batidora. Caliente a fuego lento las yemas de huevo y 2 cucharadas del puré de fresas en un cazo muy pequeño hasta que la mezcla quede desmenuzable. Bata la mezcla del huevo y el resto del puré en un recipiente previamente enfriado hasta que se haya conseguido una combinación homogénea. Añada entonces el azúcar y el suero de leche.

### **Sorbete de naranja**

*300 g de azúcar*

*300 ml de agua*

*400 ml de zumo de naranja*

Mezcle el agua y el azúcar en un cazo y hierva. Deje enfriar este jarabe a temperatura ambiente, añada el zumo de naranja y ponga la mezcla en el refrigerador para enfriarla más.

Variaciones:

También puede utilizar zumo de limón o de pomelo, o puré de kiwis (en este último caso, añada 1 cucharada de zumo de limón).

### **Sorbete de Miel y Pomelo**

*175 g de miel*

*450 g de zumo de pomelo*

Deje que la miel se vuelva tibia en un cazo pequeño a fuego lento y añada 4 cucharadas del zumo. Combine esta mezcla de miel con el resto del zumo en un recipiente distinto.

## **Helado de leche**

*500 ml de leche*

*150 g de azúcar*

*3 huevos*

*200 g de nata líquida para montar*

Con una batidora, mezcle los huevos y el azúcar en un recipiente y añada la leche. Moviendo constantemente, caliente la mezcla justo por debajo del punto de hervor. No la deje hervir. Enfríe a temperatura ambiente y añádale la nata líquida para montar. Ponga la mezcla en el refrigerador para que se enfríe más.

Ingredientes para añadir sabor, por ejemplo:

- 1 cucharada de canela a la mezcla caliente
- 1 cucharada de café instantáneo
- 1 poco de esencia de almendra

## **Mezcla básica**

*500 ml de leche*

*4 yemas de huevo*

*1 cucharada (8 g) de harina de maíz*

*100 g de azúcar*

Hierva la leche en un cazo. Bata las yemas de huevo junto con el azúcar y la harina de maíz en un recipiente hasta que la mezcla esté casi blanca. Vierta la leche caliente sobre la mezcla mientras remueve constantemente. Póngalo todo en un cazo y caliéntelo hasta que se espese ligeramente, pero sin dejar hervir. Finalmente, déjelo enfriar y póngalo en el refrigerador.

Puede añadir los siguientes ingredientes a la mezcla básica:

- el puré de 3 plátanos (unos 350 g)
- 100 g de almendras tostadas
- 150 g de avellanas picadas
- 120 g de chocolate en copos o rallado

## Segurança



- Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente estas instruções.
- A voltagem indicada na placa sinalética deve corresponder à da sua instalação eléctrica.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tal como as chapas eléctricas do fogão, nem na proximidade de chamas de gás.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho e não deixe o cabo pendurado.
- Nunca molhe o corpo do motor.
- Não exponha a taça sorveteira a temperaturas superiores a 40 °C. Não ponha o aparelho na máquina de lavar a loiça, no micro-ondas ou fogão, nem deite líquidos quentes dentro da sorveteira.
- Desligue o aparelho pela ficha sempre que verifique qualquer funcionamento anormal e antes de abrir a tampa.
- Nunca introduza nem os dedos nem qualquer utensílio pela abertura de introdução de ingredientes.
- Desligue o aparelho da corrente após cada utilização e antes de proceder a qualquer operação de limpeza.
- Não deixe o cabo pendurado nas bancadas ou nos cantos dos móveis de cozinha.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou o próprio aparelho estiver de algum modo danificado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, dirija-se a um Serviço Após Venda KRUPS ou a um técnico especializado para a sua substituição para evitar qualquer perigo para sua pessoa.

## Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, desembale as várias peças, lave-as e seque-as, de modo a retirar quaisquer resíduos do processo de fabrico.

- Carregue na tecla de abertura da tampa que está situada na parte de trás do corpo do motor, levante a tampa obliquamente e acederá ao motor (1).
- Empurre o motor para trás e solte-o da tampa (2).

Limpe a taça sorveteira, a tampa e a pá misturadora com água morna e um pouco de detergente para a loiça.

**Nunca** molhe o motor.

Limpe-o simplesmente com um pano húmido.

Seque bem todas as peças.

## Preparação do gelado

Congele a taça sorveteira durante pelo menos 24 horas a 18 °C, certificando-se primeiro de que a taça está completamente seca tanto por dentro como por fora e de que a abertura não está tapada.

Prepare o gelado (ver receitas). As preparação quentes deverão ser previamente arrefecidas no frigorífico.

Dado o aumento de volume do gelado durante a sua preparação, não exceda a capacidade de 1 kg para sorvetes e 1 litro para gelados à base de leite. Tenha esta recomendação em conta ao preparar as suas próprias receitas.

Monte primeiro o motor e a tampa. Tenha pronta e arrefecida a preparação para o gelado antes de tirar a taça sorveteira do congelador.

- Encaixe correctamente o corpo do motor na tampa (3).

Retire a taça sorveteira do frigorífico.

- Encaixe a pá misturadora na taça (4).

- Enfie a tampa na taça sorveteira pelos encaixes situados nos bordos. Encaixe a tampa na taça até ouvir um "clic" (5).

Certifique-se de que o motor e a pá estão correctamente colocados.

■ Ligue imediatamente o aparelho à corrente para evitar que a taça congelada congele a pá (6).

■ Com o aparelho em funcionamento vá deitando pela abertura de enchimento a preparação do gelado (7).

Nunca desligue o aparelho durante o seu funcionamento, pois a pá poderia ficar bloqueada na mistura cada vez mais fria.

Ao atingir a consistência desejada, desligue o aparelho e tire a ficha da tomada. Consoante a receita, a quantidade e a temperatura inicial, esta operação poderá demorar entre 20 a 40 minutos.

Para evitar sobrecarregar o motor, o aparelho alterna a direcção de rotação quando o preparado fica muito sólido. Se isto acontecer repetidamente e sem interrupção, desligue o aparelho.

■ Carregue na tecla de abertura da tampa situada na parte de trás do corpo do motor e abra a tampa (1).

Retire a pá misturadora do gelado.

A fim de evitar danificar a superfície da taça sorveteira, utilize apenas espátulas de plástico ou de madeira para remover o gelado.

Pode manter o gelado frio na taça sorveteira durante alguns minutos até que esteja pronto para o servir ou, se o desejar, coloque no congelador de modo a que o gelado solidifique ainda mais ou para conservá-lo para mais tarde. Nesse caso, utilize outro tipo de recipiente.

## Limpeza

A tampa e a pá podem ser postos na máquina de lavar a loiça, mas a taça sorveteira deverá ser lavada com água morna e um pouco de detergente. Deverá secar bem a taça sorveteira antes de a voltar a colocar no congelador. Não utilize utensílios afiados nem produtos abrasivos.

**Nunca** molhe o corpo do motor; limpe-o simplesmente com um pano húmido.

## Reciclagem



A embalagem do seu secador KRUPS é inteiramente reciclável.

Para qualquer informação sobre o processo de eliminar aparelhos usados, dirija-se às autoridades competentes.

A taça sorveteira é um electrodoméstico normal e não contém materiais tóxicos.

## Recomendações importantes

As misturas de gelado que contenham uma grande quantidade de açúcar, gordura ou álcool demoram mais tempo a solidificar e / ou não ficam completamente firmes.

Não utilize ingredientes muito firmes como as natas batidas ou líquidos já congelados. No início do processo, as mistura deverão estar no estado líquido.

O álcool deve ser adicionado com o aparelho em funcionamento e quando a mistura já esteja um pouco sólida.

As misturas cujos ingredientes tenham de ser primeiro aquecidos e depois arrefecidos, deverão ser preparadas de véspera e guardadas no congelador.

Para obter uma preparação consistente e se adaptar as suas receitas à capacidade máxima de 1kg ou de 1 litro, todos os ingredientes deverão ser adaptados proporcionalmente.

Uma vez que a taça sorveteira começa logo a aquecer, prepare sempre primeiro as misturas retirando à última da hora a taça do congelador.

Ao retirar a taça do congelador, sacuda-a para verificar se está suficientemente fria. O líquido entre as paredes deverá estar completamente sólido.

Não deixe o aparelho a funcionar mais tempo do que o necessário.

Se após 45 minutos de funcionamento a preparação não tiver solidificado, interrompa a operação. A taça sorveteira não estava suficientemente fria ou a preparação não serve para fazer gelados (temperatura / quantidade).

Mesmo congelados, os alimentos têm um tempo limite de validade. Não prepare por isso o gelado com muitos dias de antecedência.

## Receitas

### Creme de baunilha

*250 ml de leite gordo (3,5% de gordura)*

*100 g de açúcar*

*2 ovos (tamanho M)*

*450 g de natas (30% de gordura)*

*2 colheres de chá de essência de baunilha*

Aqueça o leite num tacho pequeno enquanto bate os ovos e o açúcar num recipiente à parte. Adicione lentamente o leite aos ovos mexendo sempre. Volte a deitar a preparação no tacho e aqueça mexendo sempre até obter uma consistência cremosa, mas não deixe ferver.

Deixe arrefecer até à temperatura ambiente, adicione a essência de baunilha e coloque a preparação no frigorífico.

Variações:

- dissolva duas colheres de chá de café instantâneo na preparação quente
- substitua a baunilha por duas colheres de chá de xarope de hortelã

### Chocolate

*250 ml de leite gordo (3,5% de gordura)*

*150 g de açúcar*

*80 g de cacau*

*1 ovo (tamanho M)*

*450 g de natas (30% de gordura)*

*1 colher de chá de essência de baunilha*

Misture o leite, o ovo e o açúcar num tacho pequeno. Aqueça lentamente mexendo sempre até obter uma preparação cremosa mas não deixe ferver. Adicione o cacau e

mexa bem para que se dissolva na preparação. Deixe arrefecer até à temperatura ambiente. Por fim, adicione as natas e a baunilha e guarde no frigorífico.

### Côco

*250 ml de leite gordo (3,5% de gordura)*

*150 g de açúcar*

*2 ovos (tamanho M)*

*450 g de natas (30% de gordura)*

*40 g de côco ralado*

*1/2 colher de chá de essência de baunilha*

Misture o leite, os ovos e o açúcar num tacho pequeno. Aqueça em lume brando mexendo sempre até obter uma consistência cremosa e não deixe ferver. Deixe arrefecer até à temperatura ambiente. Por fim, adicione o côco ralado, as natas e a baunilha e guarde no frigorífico.

### Rum e passas

*120 g de passas grandes*

*100 g de rum*

*Deite o rum por cima das passas e deixe marinar durante uma noite.*

*250 ml de leite gordo (3,5% de gordura)*

*100 g de açúcar*

*2 ovos (tamanho M)*

*450 g de natas (30% de gordura)*

Aqueça o leite num tacho pequeno enquanto bate os ovos e o açúcar num recipiente à parte. Adicione lentamente o leite quente aos ovos mexendo sempre. Volte a deitar a preparação no tacho e aqueça mexendo sempre até obter uma consistência cremosa, mas não deixe ferver. Deixe arrefecer até à temperatura ambiente, adicione as natas e coloque a preparação no frigorífico.

Com o aparelho em funcionamento, adicione à preparação já quase sólida, as passas com rum.

### **Gelado de iogurte e limão**

*300 g de iogurte natural*

*3 colheres de sopa (50 g) de natas gordas (42% de gordura)*

*170 g de açúcar*

*250 ml de sumo de limão*

Misture o iogurte, as natas e o açúcar, até o açúcar ficar totalmente dissolvido. Adicione o sumo de limão e mexa bem.

### **Gelado e iogurte e frutos silvestres**

*100 g de morangos*

*100 g de framboesas*

*100 g de amoras*

*250 g de iogurte natural*

*110 g de açúcar*

Lave os frutos, seque-os e passe-os com a varinha mágica até obter um puré. Misture o açúcar e o iogurte numa taça até o açúcar ficar totalmente dissolvido. Por fim, adicione o puré de frutos.

### **Sorvete de laranja**

*300 g de açúcar*

*300 ml de água*

*400 ml de sumo de laranja*

Misture a água e o açúcar num tacho pequeno e deixe ferver. Deixe o xarope arrefecer, adicione o sumo de laranja e coloque a preparação no frigorífico.

**Variações:**

Também pode utilizar sumo de limão ou de toranja, ou puré de kiwis (adicionando neste caso 1 colher de sopa de sumo de limão).

### **Sorvete de mel e toranja**

*175 g de mel*

*450 ml de sumo de toranja*

Derreta o mel num pequeno tacho a lume brando e adicione 4 colheres de sopa de sumo. Adicione a esta preparação o resto do sumo num recipiente separado.

### **Gelado de leite**

*500 ml de leite*

*150 g de açúcar*

*3 ovos*

*200 g de natas*

Com o batedor d varas, bata os ovos e o açúcar numa taça e junte o leite. Mexendo sempre, aqueça esta preparação até estar quase a ferver. Não deixe ferver. Deixe arrefecer até atingir a temperatura ambiente e adicione as natas. Coloque a preparação no frigorífico.

Outros ingredientes para dar mais sabor:

- 1 colher de sopa de canela, na mistura enquanto quente
- 1 colher de sopa de café instantâneo
- um pouco de essência de amêndoa

### **Base de gelado**

*500 ml de leite*

*4 gemas de ovo*

*1 colher de chá de farinha de milho*

*100 g de açúcar*

Leve o leite a ferver num pequeno tacho. Bata as gemas, o açúcar e a farinha até obter uma massa esbranquiçada. Adicione o leite quente e mexa sem parar. Deite esta preparação no tacho e aqueça até obter uma consistência cremosa, mas não deixe ferver. Deixe arrefecer e coloque no frigorífico.

Poderá adicionar os seguintes ingredientes:

- 3 bananas em puré (cerca de 350 g)
- 100 g de amêndoas tostadas
- 150 g de avelãs em bocados
- 120 g de flocos ou chocolate em pó

## Råd om sikker anvendelse



- Gennemlæs brugsanvisningen grundigt før apparatet tages i brug.
- Kontroller at de anbefalede volt (er angivet på maskinen) stemmer overens med de elektriske installationer i huset.
- Anbring ikke ismaskinen på en varm flade som f.eks. en kogeplade og stil den aldrig i nærheden af åben ild.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde og vær opmærksom på, at ledningen ikke bør hænge ned fra bordpladen.
- Dyp aldrig motorblokken i vand.
- Opvarm ikke skålen til over 40 °C. Vask ikke skålen i opvaskemaskinen og sæt den aldrig i mikrobølgeovnen. Fyld heller aldrig varme væsker i skålen.
- Stikket bør tages ud af kontakten, hvis noget uventet sker under anvendelse af maskinen. Stikket bør ligeledes tages ud før man fjerner låget.
- Put aldrig fingrene eller genstande ned gennem åbningen til påfyldning af ingredienser.
- Tag altid stikket ud af kontakten efter endt brug og altid før apparatet rengøres.
- Lad ikke ledningen hænge ned over hjørner og kanter.
- Tag aldrig stikket ud ved at hive i selve ledningen.
- Anvend ikke ismaskinen, hvis ledningen eller tilbehøret er beskadiget.
- Hvis ledningen skulle blive beskadiget bør den indleveres til reparation hos en KRUPS forhandler eller sendes direkte til KRUPS serviceværksted.

## Før første brug

Før apparatet tages i brug første gang bør alle dele rengøres for at fjerne evt. rester fra fabrikationen.

- Tryk på udløserknappen bag på motorblokken og løft låg og motor skråt opad (1).
- Skub motorblokken bagud for at få den ud af låget (2).

Rengør skål, låg og røreindsats i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Dyp **aldrig** motorblokken i vand men tør den blot af med en fugtig klud.

Tør alle delene grundigt.

## Anvendelse

Nedfrys skålen i min. 24 timer ved ca. -18 °C. Vær opmærksom på, at beholderen skal være helt tør både på yder- og inderside, inden den sættes i fryseren. Sørg for at åbningen holdes fri.

Forbered ingredienserne til isen (se opskrifterne). Varme blandinger bør afkøles i køleskabet før anvendelse.

Da volumen øges under tilberedningen bør man max. tilberede 1 kg sorbet og 1 liter flødeis ad gangen. Husk dette, når De anvender Deres personlige opskrifter.

Først samles motorblok og låg. Forbered herefter isblandingen og afkøl den, inden skålen tages ud af fryseren.

- Sæt låget godt fast på motorblokken (3).

Tag skålen ud af fryseren.

- Sæt røreindsatsen i skålen (4).

- Anbring låget på skålen med taperne rigtig placeret på kanten. Låget låses fast bag på beholderen med et "klik" (5).

Kontroller, at motor og røreindsats er korrekt forbundet.

- Sæt stikket i stikkontakten og tænd straks for ismaskinen, så røreindsatsen ikke fryser fast til den meget kolde skål (6).

- Hæld den færdige isblanding ned i ismaskinen gennem åbningen, mens maskinen kører (7).

Sluk aldrig for maskinen, mens der laves is, da røreindsatsen så kan sætte sig fast i den kolde ismasse.

Når den ønskede konsistens er nået, slukkes maskinen og stikket tages ud af



stikkontakten. Afhængig af opskriften og rumtemperaturen er tilberedningstiden 20-40 minutter.

For at undgå overophedning af motoren, drejer røreindsatsen den anden vej, når ismassen bliver for hård. Skulle dette ske gentagne gange bør der slukkes for maskinen.

■ Tryk på udløserknappen bag på motorblokken og løft låget af (1).

Tag røreindsatsen op af isen.

Anvend kun en plastik- eller træspatel, når isen skal tages op af skålen, for ikke at ødelægge denne.

Isen kan holdes kold i skålen i adskillige minutter indtil den skal serveres - eller den kan stilles i fryseren (enten for at gøre isen hårdere eller for at kunne gemme den i længere tid). Hvis isen skal sættes i fryseren bør den først hældes over i en anden beholder med låg.

## Rengøring

Låg og røreindsats kan vaskes i opvaskemaskinen, men skålen bør vaskes i hånden i lunkent vand (ikke varmt vand). Skålen skal tørres grundigt af, inden den igen fryses ned. Anvend aldrig skarpe objekter eller skurepulver i skålen.

Dyp **aldrig** motorblokken ned i vand, tør den blot af med en fugtig klud.

## Bortskaffelse



Emballagen er udelukkende fremstillet af miljøvenlige materialer, som bør afleveres til genbrug.

Forespørgsler vedrørende bortskaffelse af apparater, der ikke længere anvendes, bør rettes til de lokale myndigheder.

Skålen er almindeligt husholdningsaffald og indeholder ingen tungmetaller.

## Gode råd

Isblandinger, som indeholder store mængder sukker, fedt og alkohol kræver længere tilberedningstid for at fryse og bliver ikke så hårde.

Anvend ikke meget solide ingredienser så som flødeskum eller frosne væsker, når der laves is.

Alkohol bør tilsættes mens maskinen kører og når ismassen er halvstiv.

Hvis der skal tilsættes væsker, som først skal opvarmes og derefter afkøles, bør disse tilberedes dagen før og opbevares i køleskabet.

Hvis en opskrift skal tilpasses maksimum mængden på 1 kg/1 liter, bør mængden af samtlige ingredienser justeres proportionalt for at opnå det rigtige resultat.

Forbered altid først ismassen inden skålen tages ud af fryseren, for at undgå at skålens temperatur stiger unødigt inden brug.

Ryst skålen grundigt, når den tages ud af fryseren, for at kontrollere, at den er kold nok. Væsken i beholderen skal være helt frossen.

Lad ikke ismaskinen køre i længere tid end nødvendigt. Hvis isen ikke er færdig efter 45 minutters tilberedning i maskinen, bør tilberedningen standses. Det kan skyldes, at skålen ikke var kold nok eller at blandingen ikke er egnet til fremstilling af is (pga. temperatur eller mængde).

Selv frosne fødevarer har en begrænset holdbarhed. Gem derfor aldrig færdig is i fryseren i mere end et par dage.

## Opskrifter

### Vanilleis

2 1/2 dl sødmælk

100 g sukker

2 æg

450 g piskefløde

2 tsk. vanilleessens

Opvarm mælken. Pisk æg og sukker sammen i en skål. Hæld langsomt den

opvarmede mælk i blandingen mens der røres konstant. Hæld blandingen tilbage i gryden og opvarm den mens der røres konstant indtil den begynder at blive tykkere og opnår en konsistens som tynd sovs. Lad ikke blandingen koge. Lad blandingen køle af til stuetemperatur og bland fløde og vaniljeessens i. Stil blandingen i køleskabet.

Variationer:

- opløs 2 tsk. neskafe i den varme væske
- erstat vaniljeessensen med 2 tsk. peppermyntesirup

### **Chokoladeis**

*2 1/2 dl sødmælk*

*150 g sukker*

*80 g kakao*

*1 æg*

*4 1/2 dl piskefløde*

*1 tsk. vaniljeessens*

Bland mælk, æg og sukker i en lille gryde. Opvarm langsomt blandingen, mens der røres konstant, indtil den begynder at blive tykkere og opnår en konsistens som tynd sovs. Lad ikke blandingen koge. Tilsæt kakao og bland godt. Lad blandingen køle af til stuetemperatur og rør herefter fløde og vaniljeessens i. Stil blandingen i køleskabet.

### **Kokosis**

*2 1/2 dl sødmælk*

*150 g sukker*

*2 æg*

*4 1/2 dl piskefløde*

*40 g tørret kokos*

*1/2 tsk. vaniljeessens*

Bland mælk, æg og sukker i en lille gryde. Opvarm langsomt blandingen mens der røres konstant indtil blandingen begynder at blive tykkere og opnår en konsistens som tynd sovs. Lad ikke blandingen koge. Køl blandingen ned til stuetemperatur og tilsæt kokos og vaniljeessens. Sæt blandingen i køleskabet.

### **Rom- og rosiner**

*120 g rosiner*

*1 dl rom*

*Hæld rommen over rosiner og stil dem til side natten over*

*2 1/2 dl sødmælk*

*100 g sukker*

*2 æg*

*4 1/2 dl piskefløde*

Opvarm mælken i en lille gryde. Pisk æg og sukker sammen i en skål. Hæld den varme mælk i blandingen, mens der røres konstant. Hæld blandingen op i gryden og opvarm den mens der røres konstant, indtil den begynder at blive tykkere og opnår en konsistens som tynd sovs. Lad ikke blandingen koge. Køl blandingen ned til stuetemperatur, rør fløde i og stil blandingen i køleskabet. Rom-rosinerne tilsættes mens ismaskinen kører, så snart isen er begyndt at stivne.

### **Yoghurt- og citronis**

*300 g yoghurt naturel*

*3 spsk. piskefløde*

*170 g sukker*

*2 1/2 dl citronsaft*

Bland yoghurt, fløde og sukker indtil alt sukkeret er opløst. Tilsæt citronsaft og bland.

### **Yoghurt- og frugtis**

*100 g jordbær*

*100 g hindbær*

*100 g blåbær*

*250 g yoghurt naturel*

*110 g sukker*

Skyl frugterne og purer dem i en blender. Bland sukker og yoghurt, indtil al sukkeret er opløst. Bland frugtpuréen i.

### **Frossen jordbærsufflé**

*400 g jordbær*

*3 æggeblommer*

*60 g sukker*

*2 dl kærnemælk*

Skyl frugterne og purer dem i en blender. Opvarm langsomt æggeblommerne og 2 tsk. af frugtpuréen i en lille gryde, indtil blandingen bliver grynet. Pisk blandingen og resten af puréen i en afkølet skål, indtil den bliver en jævn blanding. Bland sukker og kærnemælk i.

### **Orange-sorbet**

*300 g sukker*

*3 dl vand*

*4 dl appelsinsaft*

Bland vand og sukker i en gryde og bring det i kog. Lad siruppen køle af til stuetemperatur, rør appelsinsaften i og stil blandingen i køleskabet for yderligere afkøling.

Variationer:

Erstat evt. appelsinsaften med citronsaft, grapefrugtsaft eller kiwisaft. Hvis der anvendes kiwisaft tilsættes endvidere 1 tsk. citronsaft.

### **Honning- og grapefrugt-sorbet**

*175 g honning*

*4 1/2 dl grapefrugtsaft*

Lun honningen i en lille gryde og hæld 4 tsk. grapefrugtsaft i. Hæld blandingen op i en skål og tilsæt resten af saften.

### **Mælkeis**

*500 g mælk*

*150 g sukker*

*3 æg*

*2 dl piskefløde*

Med et piskeris blandes æg og sukker i en skål. Hæld mælken i. Rør konstant i blandingen mens den opvarmes til lige under kogepunktet. Lad ikke blandingen koge. Lad blandingen køle af til stuetemperatur og bland fløden i. Stil blandingen i køleskabet for yderligere afkøling.

Tilsæt evt.:

- 1 spsk. kanel. Skal hældes i den varme blanding.
- 1 spsk. neskafe
- Lidt mandelessens

### **Grundopskrift**

*5 dl mælk*

*4 æg*

*1 tsk. majsme*

*100 g sukker*

Bring mælken i kog i en gryde. Pisk æggeblommer, sukker, og majsme sammen i en skål indtil blanding er næsten hvid. Hæld den varme mælk i mens der røres konstant. Hæld det hele i gryden og varm det op til det begynder at blive tykkere - men lad det ikke koge! Lad blandingen køle af og stil den i køleskabet for yderligere afkøling.

Tilsæt evt.:

- 3 mosedede bananer (ca. 350 g)
- 100 g ristede mandler
- 150 g hakkede hasselnødder
- 120 g chokoladeflager eller -stykker

## Säkerhetsanvisningar



- Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan du använder glassmaskinen.
- Får endast anslutas till 220 V växelström. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Placera inte glassmaskinen på eller nära t ex spisplattor. Använd den inte heller i närheten av gaslågor eller öppen eld.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn, och låt inte sladden hänga ner så att barn kan få tag på den.
- Doppa aldrig motorenheten i vatten.
- Frysbehållaren får inte bli varmare än 40 °C. Behållaren tål INTE maskindisk.
- Om fel uppstår under användning, dra ur kontakten. Dra också ur kontakten före varje gång du tar av locket.
- Stoppa inte ner fingrar eller verktyg i påfyllningshålet.
- Dra ur kontakten efter varje användning, liksom före rengöring.
- Låt inte sladden hänga ner över kanter eller hörn.
- Dra inte i själva sladden - fatta tag om kontakten istället.
- Använd inte glassmaskinen om sladden är skadad. Vänd dig till din återförsäljare eller Krups kundservice, eftersom specialverktyg krävs för att byta ut sladden.

## Före första användning

Ta isär apparaten och rengör den.

- Tryck på losstagningsknappen och lyft av locket (1).
- Tryck motorn bakåt, ut ur locket (2).

Diska frysbehållaren, locket och omrörningskniven i ljummet vatten med lite diskmedel.

Skölj och torka.

Doppa **aldrig** motorenheten i vatten - torka av den med en fuktig trasa.

## Användning

Frys in frysbehållaren tom i minst 24 timmar, minst -18 °C. Se till att behållaren är fullständigt torr både inuti och utanpå och att öppningen inte är täckt.

Gör iordning glassmeten (se recepten). Varma blandningar måste svalna - ställ dem kallt.

Eftersom glassen sväller under frysningen bör du inte överskrida 1 kg när det gäller sorbet eller 1 liter när det gäller vanlig glass.

Sätt ihop motorenheten och locket. SE till att du har den färdiga glassmeten till hands innan du tar ut frysbehållaren ur frysen.

- Tryck fast motorenheten på locket så att delarna sitter ihop ordentligt (3).

Ta ut frysbehållaren ur frysen.

- För in omrörningskniven i behållaren (4).
- Placera locket enligt markeringarna. Lås fast locket baktill genom att trycka det nedåt/bakåt (5).

Se till att motorenheten och omrörningskniven sitter ordentligt på plats.

- Sätt i kontakten och starta glassmaskinen genast, så inte omrörningskniven fryser fast i behållaren (6).

- Håll glassmeten i påfyllningshålet (7).

Stäng aldrig av glassmaskinen under användning eftersom omrörningskniven kan frysa fast i blandningen.

När glassen har önskad konsistens, stäng av glassmaskinen och dra ur kontakten. Beroende på ingredienser, mängd och temperatur kan detta ta mellan 20 och 40 minuter.

Motorns rotationsriktning ändras när smeten blir för tjock - detta för att undvika att motorn blir överhettad. Om detta inträffar oavbrutet under användning, stäng av glassmaskinen.

■ Tryck sedan på losstagningsknappen och ta av locket (1).

Avlägsna omrörningskniven ur den färdiga glassen.

Använd en trä - eller plastspatel när du avlägsnar glassen ur behållaren - på så sätt undviker du att skada frysbehållarens insida.

Du kan hålla glassen kall i behållaren tillräckligt länge för att servera den genast. Du kan också ställa glassen i frysen. Håll i så fall över den i en annan behållare med lock.

## Rengöring

Locket och omrörningskniven tål maskindisk. Diska frysbehållaren för hand i ljummet (inte hett!) vatten med lite diskmedel. Torka behållaren noggrant innan du fryser in den igen. Använd inte vassa verktyg eller rengöringsmedel med slipmedel.

Doppa **aldrig** motorenheten i vatten - torka av den med en fuktig trasa.

## Återvinningsråd



Förpackningen är tillverkad av miljövänligt material och kan återvinnas.

Vänd dig till din sopstation för information om hur du ska göra när du vill göra dig av med glassmaskinen.

## Praktiska tips

Ju mer socker, fett eller alkohol du blandar i glassmeten, desto längre tid tar det innan den stelnar.

Använd inte färdigvispad grädde eller redan frysta ingredienser - samtliga ingredienser ska vara flytande när du börjar glasstillagningsprocessen.

Om du vill tillsätta alkohol, gör det när glassmaskinen är igång och ingredienserna redan är halvt stelnade.

Recept som innebär att du blandar varma och kalla ingredienser bör du förbereda dagen innan och förvara i kylan.

Om du anpassar recepten efter din egen smak eller hittar på egna recept, se till att inte överskrida maxmängderna 1 kg för sorbet/1 liter för glass.

Blanda alltid smeten **INNAN** du tar ut frysbehållaren ur frysen - behållaren blir fort varm i rumstemperatur.

När du tar ut frysbehållaren, skaka den för att kontrollera att den är tillräckligt kall. Vätskan mellan väggarna ska vara helt fryst.

Kör inte glassmaskinen längre än nödvändigt. Avbryt processen om ingredienserna inte har stelnat efter 45 minuter eller är på väg att tina upp igen.

Förvara inte den färdiga glassen i frysen mer än några dagar.

## Recept

### Vaniljglass

2,5 dl standardmjölk

100 g socker

2 ägg

450 g vispgrädde

2 tsk vaniljessens

Värm mjölken i en liten kastrull. Vispa under tiden upp socker och ägg i en skål.

Häll mjölken långsamt över ägg och socker under omrörning. Häll tillbaka blandningen i kastrullen och värm upp igen under omrörning, tills blandningen tjocknar något, men **låt INTE koka upp**.

Låt svalna till rumstemperatur och blanda sedan i vaniljessensen. Ställ den färdiga glassmeten i kylan.

Varationer:

- rör ned 2 tsk snabbkaffe i den varma blandningen.

### **Chokladglass**

*2,5 dl standardmjölk*

*150 g socker*

*80 g kakao*

*1 ägg*

*450 g vispgrädde*

*1 tsk vaniljessens*

Blanda mjölk, ägg och socker i en liten kastrull. Värm långsamt under omrörning, tills blandningen tjocknar något, men låt INTE koka upp. Rör ned kakaon och låt svalna till rumstemperatur. Rör till sist ned vispgrädden och ställ den färdiga glassmeten i kylan.

### **Kokosglass**

*2,5 dl standardmjölk*

*150 g socker*

*2 ägg*

*450 g vispgrädde*

*40 g riven kokos*

*1/2 tsk vaniljessens*

Blanda mjölk, ägg och socker i en liten kastrull. Värm långsamt under omrörning, tills blandningen tjocknar något, men låt INTE koka upp. Låt svalna till rumstemperatur. Blanda i kokos, vispgrädde och vaniljessens och ställ den färdiga glassmeten i kylan.

### **Romrussinglass**

*120 g russin*

*100 g rom (håll över russinen och låt stå över natten)*

*2,5 dl standardmjölk*

*100 g socker*

*2 ägg*

*450 g vispgrädde*

Värm mjölken i en liten kastrull. Vispa under tiden upp socker och ägg i en skål.

Häll mjölken långsamt över ägg och socker under omrörning. Häll tillbaka blandningen i kastrullen och värm upp igen under omrörning, tills blandningen tjocknar något, men låt INTE koka upp. Låt svalna till rumstemperatur och ställ den färdiga glassmeten i kylan. Blanda i de romindränkta russinen när glassmaskinen är igång och blandningen är halvt stelnad.

### **Citronyoghurtglass**

*300 g naturell yoghurt*

*3 msk vispgrädde*

*170 g socker*

*2,5 dl citronsaft*

Blanda yoghurt, grädde och socker till en jämn smet. Blanda i citronsaften och ställ den färdiga glassmeten i kylan.

### **Bär- och yoghurtglass**

*100 g jordgubbar*

*100 g hallon*

*100 g blåbär*

*250 g naturell yoghurt*

*110 g socker*

Skölj bären och puréa dem i en mixer.

Blanda socker och yoghurt i en skål.

Tillsätt bären, blanda och ställ den färdiga glassmeten i kylan.

### **Fryst jordgubbssufflé**

*400 g jordgubbar*

*3 äggulor*

*60 g socker*

*200 g kärnmjölk*

Skölj jordgubbarna och puréa dem i en mixer. Värm långsamt upp äggulorna och 2 msk av jordgubbspurén i en liten kastrull tills blandningen är smulig. Vispa äggvitorna och resten av jordgubbspurén i en skål till en jämn smet. Rör i socker och kärnmjölk och ställ den färdiga glassmeten i kylan.

### **Apelsinsorbet**

*300 g socker*

*3 dl vatten*

*4 dl apelsinsaft*

Blanda vatten och socker i en kastrull och koka upp. Låt sockerlagen svalna till rumstemperatur och rör i apelsinsaften. Ställ blandningen i kylan.

Variationer:

- Byt ut apelsinsaften mot saft av citron, grapefrukt eller kiwi. Om du väljer kiwi, tillsätt 1 msk citronsaft.

### **Honungs- och grapefruktsorbet**

*175 g honung*

*4,5 dl grapefruktsaft*

Skeda upp honungen i en kastrull och låt den bli ljummen på låg värme. Blanda i 4 msk av grapefruktsaften. Rör ihop denna blandning med resten av grapefruktsaften i en annan skål.

### **Mandelglass**

*5 dl mjölk*

*150 g socker*

*3 ägg*

*200 g vispgrädde*

Vispa upp ägg och socker i en skål och tillsätt mjölken. Hetta upp under omrörning till strax under kokpunkten - låt INTE koka. Låt svalna till rumstemperatur och blanda i 1 msk mandelessens. Ställ den färdiga glassmeten i kylan.

Variationer:

- 1 msk kanel som du tillsätter innan blandningen svalnar.
- 1 msk snabbkaffe - tillsätts efter att blandningen svalnat.

### **Basrecept**

*5 dl mjölk*

*4 äggulor*

*1 tsk majsmjöl*

*100 g socker*

Koka upp mjölken i en kastrull. Vispa äggulor, socker och majsmjöl i en skål tills blandningen är nästan vitt. Håll över mjölken under omrörning. Håll tillbaka blandningen i kastrullen och varm tills den tjocknar något, men låt den INTE koka. Låt svalna till rumstemperatur, blanda i något av nedanstående alternativ och ställ den färdiga glassmeten i kylan.

- 3 puréade bananer
- 100 g rostade mandlar
- 150 g hackade hasselnötter
- 120 g riven blockchoklad

## Sikkerhetsrutiner



- Les instruksjonen nøye før du bruker maskinen.
- Spenningen som står på apparatet må stå i forhold til kontakten.
- Sett aldri maskinen på varme underlag, som f.eks varme kokeplater, eller bruk/forlat maskinen i nærheten av åpne gassflammer.
- Hold barn borte fra maskinen, og la aldri ledningen henge ned, slik at de kan få tak i den.
- Dypp aldri motordelen av maskinen i vann.
- Utsett ikke fryseelementet for varme over 40 grader. Det skal heller ikke vaskes i oppvaskmaskin, settes i mikrobølgeovnen eller tilsettes varme væsker.
- Hovedbryteren må slås av dersom noe uventet skulle skje under bruk, og før hver gang lokket fjernes.
- Stikk aldri fingre eller andre redskaper ned i maskinen.
- Trekk kontakten ut av stikkkontakten når du er ferdig å bruke maskinen, eller før enhver rengjøring.
- La ikke ledningen henge over skarpe kanter eller hjørner.
- Slå aldri av maskinen ved å dra i ledningen.
- Bruk ikke maskinen dersom hovedbryteren eller andre deler av maskinen er ødelagt.
- Dersom ledningen blir skadet, må den repareres av KRUPS kundeservice avdeling, eller andre kvalifiserte personer, for å unngå fare for skade på person.

## Før bruk

Før bruk av maskinen for første gang, skal maskinen tas fra hverandre, for å fjerne eventuelle overskudd fra produksjonen.

- Trykk på utløserknappen bakerst på motoren og løft av lokket ved å dra opp og bakover (1).
- Press motoren mot bakenden av lokket (2). Rens fryseelementet, lokket og rørepinnen i lunkent vann tilsatt vaskemiddel.

Dypp **aldri** motorenheten i vann, men vask av den med en fuktig klut.

Tørk alle delene ordentlig.

## Forberedelser før man lager is

Legg fryseelementet i fryseren (-18 grader) i minst 24 timer før at man skal være helt sikker på at det er tørt på både inn- og utsiden og at åpningen ikke er tildekket.

Lag iskrem blandingen (se oppskrifter). Varme mikser må forkjøles i fryseren.

Hvor mye is man skal lage et opp til enhver, men det må ikke overstige 1 kg sorbet, eller 1 liter melkebasert is. Dette er viktig å huske når du lager dine egne oppskrifter.

Først skilles motoren og lokket. Deretter tar du fram den ferdiglagde, og forkjølte iskrem blandingen før du tar frysebollen ut av fryseren.

- Trykk motordelen oppå lokket ned til den sitter skikkelig (3).

Ta fryse ut av fryseren.

- Sett rørepinnen i bollen (4).
- Sett lokket på frysebollen slik at det sitter ordentlig festet på kanten (5).

Sjekk at motoren og rørepinnen er riktig sammensatt.

- Sett i kontakten og slå på maskinen med en gang, slik at rørepinnen ikke fryser fast i det kalde bollen (6).
- Hell i iskrem blandingen gjennom åpning i lokket mens maskinen går (7).



Slå aldri av maskinen mens den er i bruk, da rørepinnen kan fryse fast i den ekstremt kalde blandingen.

Når den ønskede konsistensen er oppnådd, slå av maskinen og trekk ut ledningen av kontakten. Avhengig av hvilken oppskrift som er valgt, hvor mye som er laget og temperaturen, kan det ta fra 20-40 minutter.

Før at motoren ikke skal overbelastes, forandrer maskinen fart på rotasjonen når massen er for kompakt. Dersom dette skulle skje gjentatte ganger, skal maskinen slås av.

■ Trykk på åpningsknappen bakerst på motordelen, og løft av lokket (1).

Ta ut rørepinnen av maskinen.

Bruk kun plastikk- eller treslikkepott når du skal ta iskremen ut av bollen. Dermed vil du unngå å skade overflaten i bollen.

Dersom det er ønskelig kan man beholde isen kald i flere minutter før servering, eller du kan dypfryse den (enten for å få den fastere, eller for senere servering). i så tilfelle brukes en annen oppbevaringsbolle med lokk.

## Rengjøring

Lokket og rørepinnen kan vaskes i oppvaskmaskinen, men bollen må vaskes i lunkent (ikke varmt) oppvaskvann. Bollen må tørkes ordentlig før den igjen legges i fryseren. Bruk ikke skarpe gjenstander eller surhetsregulerende pulver.

Dypp **aldri** motorenheten i vann, men tørk av den med en fuktig klut.

## Søppel/Resirkulering



Emballasjen inneholder kun miljøvennlige materialer, som kan leveres til resirkuleringsselskaper.

Forespørsler vedrørende søppeltømming av utslitte maskiner må rettes til lokale myndigheter.

Frysebollen er normalt husholdningssøppel og inneholder ingen giftige materialer.

## Viktige opplysninger

Iskrem blandingene som inneholder mye sukker, fett eller alkohol trenger lengre tid for å feste seg og/eller blir ikke så stiv.

Unngå å bruke stive ingredienser som vispet krem, eller allerede stivfrosne væsker når du skal lage is. Alle væsker skal være i flytende form i begynnelsen av prosessen.

Alkohol bør først tilsettes når maskinen går, og massen er delvis stiv.

Mikser som skal inneholde ingredienser som er oppvarmet, bør tilberedes dagen før, og lagres i fryseren.

Dersom du lager dine egne oppskrifter, må de maksimalt inneholde 1 kg eller 1 liter, og ingrediensene må tilpasses disse målene, ellers blir resultatet lite tilfredsstillende.

Tilberede alltid blandingen før du tar ut bollen av fryseren, da bollen begynner å tine med en gang.

For å sjekke at bollen er tilstrekkelig kald, skal du riste den. Væsken mellom veggene i bollen må være helt frossen. Bruk ikke maskinen lenger enn nødvendig.

Dersom blandingen ikke har stivnet etter 45 minutter, eller mykner igjen, bør operasjonen avsluttes. årsaker kan være at bollen ikke var kald nok, eller at blandingen var uegnet (temperatur/kvantum).

Selv i en dypfryser, har maten begrenset levetid. Lag derfor ikke iskrem for mer enn noen få dager i gangen.

## Oppskrifter

### Vaniljeis

250 ml helmelk

100 gr sukker

2 egg (mellomstore)

450 gr stiv pisket krem (30% fett)

2 ts vanilje essens

Varm melk i en liten kasserolle, mens du pisker egg og sukker i en egen bolle. Forsiktig helles melken i egg og sukkerblandingen mens den er under omrøring. Hell alt tilbake i kasserollen og varm blandingen. Rør hele tiden til blandingen begynner å stivne lett (som tynn eggekrem), men la den ikke koke. La blandingen kjøle til romtemperatur, tilsett krem og vaniljeessens før den settes i fryseren.

Variasjons muligheter:

- tilsett 2 ts pulverkaffe i den varme blandingen
- bytt ut vaniljeessensen med 2 ts peppermyntesirup

### Sjokoladeis

250 ml helmelk

150 gr sukker

80 gr kakao

1 egg (mellomstor)

450 gr stiv pisket krem (30% fett)

1 ts vanilje essens

Miks melk, egg og sukker i en liten kasserolle. Varm blandingen sakte, mens den er under konstant omrøring, til den begynner å stivne lett (som tynn eggekrem), men la den ikke koke. Tilsett så kakaoen og rør den godt inn før blandingen tas av platen og avkjøles til romtemperatur. Tilsett til slutt krem og vanilje før det hele settes i fryseren for lagring.

### Kokosnøtt is

250 ml helmelk

150 gr sukker

2 egg (mellomstore)

450 gr stiv pisket krem (30% fett)

40 gr kokosnøttmasse

1/2 ts vanilje essens

Miks melk, egg og sukker i en liten kasserolle. Varm blandingen sakte, mens den er under konstant omrøring, til den begynner å stivne lett (som tynn eggekrem), men den skal ikke koke. La blandingen avkjøles til romtemperatur, rør inn kokosnøttmassen, kremen og vanilje essensen før den lagres i fryseren.

### Romrosin is

120 gr rosiner

100 gr rom, hell romen over rosinene og la den stå over natten

250 ml helmelk

100 gr sukker

2 egg (mellomstore)

450 stiv pisket kremfløte (30% fett)

Varm egg i en liten kasserolle, mens du blander egg og sukker i en annen bolle. Forsiktig helles den varme melken over i sukkerblandingen, mens det røres hele tiden. Hell alt tilbake i kasserollen og varm blandingen til den begynner å tykne (som tynn eggekrem). Husk å røre hele tiden. Kjøøl blandingen til romtemperatur, tilsett kremfløten og sett det hele i fryseren. De romtrekte rosineene skal tilsettes mens maskinen går så fort isen begynner å tykne.

### Yoghurt og sitronis

300 gr yoghurt naturell

3 ss (50 gr) kremfløte (42% fett)

170 gr sukker

250 ml sitronjuice

Miks yoghurt, kremfløte og sukker til sukkeret er oppløst, tilsett sitronjuicen og sett isen i fryseren.

### **Yoghurt og frisk fruktis**

*100 gr bringebær*

*100 gr jordbær*

*100 gr blåbær*

*250 gr naturell yoghurt*

*110 gr sukker*

Vask, rens og mos frukten i blenderen.

Miks sukker og yoghurt i en egen bolle til sukkeret er oppløst. Tilsett så fruktmosen og sett det hele i fryseren.

### **Frossen jordbær skufle**

*400 gr jordbær*

*3 eggeplommer*

*60 gr sukker*

*200 gr helmelk*

Vask, rens og mos jordbærene i blenderen.

På svak temperatur varmes eggeplommene og 2 ss av jordbær mosen i en liten kasserolle til blandingen blir fast. Slå sammen eggblanding og resten av jordbærmosen i den forkjølte bollen til den har blitt godt mikset. Tilsett så sukker og helmelk.

### **Appelsin sorbett**

*300 gr sukker*

*300 ml vann*

*400 ml appelsinjuice*

Man kan også bruke sitron eller grapefruktjuice, eller mosete kiwier (i siste tilfelle tilsettes 1 ss sitronjuice).

### **Honning og grapefrukt sorbett**

*175 gr honning*

*450 ml grapefruktjuice*

Varm honningen til den blir lunken i en liten kasserolle, og tilsett 4 ss juice. Bland resten av juicen og honningblandingen i en annen bolle.

### **Melkeis**

*500 gr helmelk*

*150 gr sukker*

*3 egg*

*200 gr stiv pisket kremfløte*

Visp sammen egg og sukker i en bolle og varm opp blandingen til den koker (la den ikke koke). La blandingen nedkjøles til romtemperatur før den tilsette kremfløten. Sett blandingen i fryseren for videre nedkjøling.

Mulige tilsetninger

- 1 ss kanel tilsettes den varme blandingen

- 1 ss tørrkaffe

- en dash av mandelessens

### **Basis miks**

*500 ml helmelk*

*4 eggeplommer*

*1 ts (8 gr) maismelk*

*100 gr sukker*

Varm opp melken i en kasserolle til den koker. Visp sammen eggeplommer, sukker og maismelk i en bolle til blandingen er nesten hvit. Tilsett den varme melken, mens det røres hele tiden. Hell så blandingen tilbake i kasserollen og varm det hele (ikke kok) til blandingen begynner å tykne. La landingen avkjøles før den settes i fryseren.

Mulige tilsetninger:

- 3 mosete bananer (ca 350 gr)

- 100 gr ristede mandler

- 150 gr hakkede hasselnøtter

- 120 gr sjokoladeflak eller lignende

## Tärkeitä turvallisuusohjeita



- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin ryhdyt käyttämään laitetta. Noudata annettuja neuvoja. Säilytä käyttöohje mahdollista myöhempää tarvetta varten.
- Tarkista, että laitteen arvokilpeen on merkitty sama jännite ja sähköläji kuin on sijoitustaloudessa.
- Älä sijoita laitetta kuumalle pinnalle, kuten keittolevyille. Älä käytä tai säilytä sitä avonaisen kaasuliekien lähellä.
- Pidä lapset loitolla laitteesta.
- Älä anna liitosjohdon roikkua pöydän reunan yli.
- Älä koskaan upota moottoriosaa veteen.
- Älä koskaan kuumenna jäädytyskulhoa yli +40 °C. Älä pese kulhoa astianpesukoneessa.
- Älä pane kulhoa uuniin tai mikroaaltouuniin, älä täytä kulhoa kuumalla nesteellä.
- Ota pistotulppa pois pistorasiasta heti, jos valmistuksen aikana tapahtuu jotakin epätavallista. Ota pistotulppa pois pistorasiasta myös aina ennen kannen avaamista.
- Älä koskaan pane täyttöaukkoon sormeasi tai jotakin työvälinettä.
- Ota pistotulppa pois pistorasiasta aina käytön jälkeen ja aina ennen puhdistusta.
- Liitosjohto ei saa roikkua terävien reunojen ylitse.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta tarttumalla kiinni pistotulpasta, ei liitosjohdosta vetäen.
- Älä käytä laitetta, mikäli liitosjohto on vaurioitunut tai jos laite itse on vaurioitunut.
- Mikäli liitosjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valtuutettu KRUPS-huolto, sillä työssä tarvitaan erikoistykälua.
- Älä itse korjaa laitetta tai anna asiaa tuntemattoman korjata sitä. Epäpätevä korjaaja saattaa aiheuttaa vaaratilanteita käyttäjälle.

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin ensimmäistä kertaa käytät laitetta, irrota sen osat toisistaan ja puhdista ne valmistuksen aikana jääneestä mahdollisesta liasta.

- Paina moottoriosan takana olevaa irrotuspainiketta ja nosta kansi yhdessä moottoriosan kanssa viistosti ylöspäin (1).
- Työnnä moottoriosaa taaksepäin irti kannesta (2).

Puhdista jäädytyskulho, kansi ja sekoitusmela haaleassa vedessä, jossa on pesuainetta. Huuhtelee. Älä koskaan upota moottoriosaa veteen. Pyyhi se puhtaaksi kostealla pyyhkeellä. Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

## Jäätelön valmistus

Jäädytä tyhjää jäädytyskulhoa pakastimessa ainakin 24 tuntia -18 °C lämpötilassa.

Tarkista, että kulho on täysin kuiva sekä sisä- että ulkopuolelta ennen pakastimeen laittamista. Kulhon aukkoa ei saa peittää.

Valmista jäätelöseos (katso reseptejä). Esijäähdytä lämpimät seokset jääkaapissa.

Valmistuksen aikana tapahtuvasta tilavuuden lisääntymisestä johtuen, jäätelöseosta ei saa olla yli 1 kg sorbetta valmistettaessa eikä yli 1 litraa valmistettaessa maitopohjaisia jäätelöitä. Muista tämä, kun ryhdyt käyttämään omia ohjeitasi.

Kokoa ensin kansi ja moottoriosia yhteen.

- Työnnä moottoriosia paikalleen kanteen, kunnes se osuu paikalleen kunnolla (3).

Tarkista, että esivalmisteltu ja esijäähdytetty jäätelöseos on käsillä ennen kuin otat kulhon pakastimesta.

Ota jäädytyskulho pakastimesta.

- Pane sekoitusmela kulhoon (4).

- Pane kansi paikalleen jäädytyskulhon päälle (katso että merkit ovat kohdakkain reunassa). Varmista, että kansi lukkiutuu takaosastaan paikalleen kulhoon (5).

Varmista, että sekoitusmela on kunnolla paikallaan moottoriosassa.

■ Pane pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä kone välittömästi. Näin vältät sekoitusmelan jäätymisen kiinni erittäin kylmään kulhoon (6).

■ Kaada esivalmisteltu jäätelöseos kulhoon täyttöraukon kautta koneen koko ajan käydessä (7).

Älä koskaan katkaise virtaa koneesta käytön aikana, sillä muutoin sekoitusmela juuttuu paikalleen yhä kylmenevässä seoksessa.

Kun jäätelö on halutunlaista, katkaise virta laitteesta ja ota pistotulppa pois pistorasiasta. Käytetystä reseptistä, määrästä ja alkulämpötilasta riippuen valmistus kestää noin 20-40 minuuttia.

Jotta moottoria ei kuormiteta liikaa, laite vaihtaa pyörimyssuuntaa, kun massasta tulee liian kiinteää. Mikäli näin tapahtuu useamman kerran peräkkäin keskeytyksettä, katkaise laitteesta virta.

■ Paina moottorin takaosassa olevaa irroituspainiketta ja nosta kansi pois (1).

Ota sekoitusmela pois jäätelöstä.

Käytä vain muovista tai puista lastaa, kun otat jäätelön pois kulhosta. Näin et vaurioita jäädytyskulhon pintaa.

Voit säilyttää jäätelön kulhossa kylmänä useamman minuutin ajan ennen tarjoilua tai voit niin halutessasi panna kulhon jäätelöineen pakastimeen vielä lisäjäädyttäaksesi sitä tai jos haluat säilyttää jäätelön myöhempää tarvetta varten. Mikäli säilytät jäätelöä pakastimessa, käytä jotakin toista kannellista kulhoa.

## Puhdistus

Voit pestä kannen ja sekoitusmelan astianpesukoneessa, sen yläkorissa. Pese kulho sen sijaan vain haalealla - ei kuumalla - pesuainevedellä. Huuhtelee ja kuivaa. Kulhon on oltava täysin kuiva, ennen kuin se pannaan pakastimeen jäätymään. Älä käytä mitään teräviä välineitä tai hankaavia aineita tai välineitä puhdistuksessa.

Älä koskaan upota moottoriosaa veteen. Pyyhi se puhtaaksi kostealla pyyhkeellä.

## Pakkauksen hävittäminen



Pakkaus on tehty vain luontoystävällisistä aineista, jotka tulisi toimittaa kierrätykseen oikeisiin kierrätyspisteisiin.

Kysy paikallisilta viranomaisilta lisää tietoa kierrätyksestä.

Jäädytyskulho on normaalia talousjätettä eikä se sisällä mitään myrkyllisiä aineita.

## Tärkeitä vihjeitä

Jäätelöseokset, jotka sisältävät runsaasti sokeria, rasvaa tai alkoholia, tarvitsevat pitemmän ajan jäykistyäkseen tai niistä ei tule yhtä jäykkää massaa kuin tavallisesta jäätelöstä.

Älä käytä jäätelön valmistuksessa jo valmiiksi jäykkiä aineksia: vatkattu kerma tai valmiiksi jäädytetyt nesteet. Jäätelön valmistuksen alussa kaikkien seosten tulee olla nestemäisiä.

Lisää alkoholi seokseen koneen käydessä vasta kun seos on jo puolijäykkää.

Jos ohjeessa jokin aine pitää kuumentaa ja jäädyttää, tee seos jo edellisenä päivänä ja säilytä sitä jääkaapissa.

Kun muutat omia ohjeitasi koneen maksimimäärään 1 kilo tai 1 litra, muuta määriä oikeassa suhteessa toisiinsa; muuten lopputulos ei ole halutunlainen.

Valmista aina jäätelöseokset ensin ja ota vasta sitten jäädytyskulho pakastimesta, sillä jäädytyskulho alkaa menettää kylmyyttään välittömästi.

Kun otat kulhon pakastimesta, ravistelee sitä kunnolla kuullaksesi onko kulho kyllin kylmä. Kulhon seinämien välissä olevan nesteen tulee olla täysin kiinteää, nesteen ääntä ei saa kuulua.

Älä käytä laitetta tarpeettoman kauaa. Mikäli seos ei ole jäykistynyt 45 minuutissa tai on uudestaan löystymässä, valmistus on keskeytettävä. Syy epäonnistumiseen saat- taan olla, että kulho ei ollut kyllin kylmä tai että seos oli sopimaton (lämpötila/määrä).

Muista, että myös pakasteilla on rajallinen säilytysaika. Älä säilytä valmista jäätelöä pakastimessa kuin muutaman päivän ajan.

## Reseptejä

### Vaniljajäätelö

*2,5 dl täysmaitoa (rasvaprosentti 3,5%)*

*100 g sokeria*

*2 munaa*

*4,5 dl vispikermää (vähintään 30% rasvaa)*

*2 tl vaniljaesanssia tai 4 tl vanilliinisokeria*

Lämmitä maito pienessä kasarissa sillä aikaa, kun vatkaat munat ja sokerin vaahdoksi toisessa kulhossa. Kaada lämmin maito hitaasti muna-sokerivaahtoon koko ajan seosta sekoittaen. Kaada seos takaisin kasariin ja kuumenna seosta koko ajan hyvin sekoittaen, kunnes seos alkaa saota (se muistuttaa ohutta kastiketta). Seos ei saa kiehahtaa. Jäähdytä seos huoneen lämpöiseksi, sekoita kerma joukkoon, samoin vanilliinisokeri ja pane seos jääkaappiin jäähtymään.

Muunnoksia:

- liuota 2 teelusikallista pikakahvia kuumaan seokseen
- korvaa vanilliini 2 teelusikallisella minttusiirappia

### Suklaajäätelö

*2,5 dl täysmaitoa (rasvaprosentti 3,5%)*

*150 g sokeria*

*80 g kaakaojauhetta*

*1 muna*

*4,5 dl vispikermää (vähintään 30% rasvaa)*

*1 tl vaniljaesanssia tai 2 tl vanilliinisokeria*

Sekoita maito, muna ja sokeri pienessä kasarissa. Kuumenna hitaasti koko ajan hyvin sekoittaen, kunnes seos alkaa saota muistuttaen ohutta kastiketta. Seos ei saa kiehahtaa. Sekoita nyt kaakaojauhe mukaan kunnes se on tasaisesti sekoittunut joukkoon. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi. Sekoita lopuksi kerma ja vanilliini mukaan ja säilytä seos jääkaapissa.

### Kookosjäätelö

*2,5 dl täysmaitoa (rasvaprosentti 3,5%)*

*150 g sokeria*

*2 munaa*

*4,5 dl vispikermää (vähintään 30% rasvaa)*

*40 g kookoshiutaleita*

*1/2 tl vaniljaesanssia tai 1 tl vanilliinisokeria*

Sekoita maito, munat ja sokeri pienessä kasarissa. Kuumenna hitaasti koko ajan hyvin sekoittaen, kunnes seos alkaa saota muistuttaen ohutta kastiketta. Seos ei saa kiehahtaa. Jäähdytä seos huoneenlämpöiseksi. Sekoita lopuksi mukaan kookoshiutaleet, kerma ja vanilliini ja säilytä seos jääkaapissa.

### Rommi-rusina-jäätelö

*120 g sultanas-rusinoita*

*1 dl rommia, kaada rommi rusinoiden päälle ja anna imeytyä peitettynä yön yli*

*2,5 dl täysmaitoa (rasvaprosentti 3,5%)*

*100 g sokeria*

*2 munaa*

*4,5 dl vispikermää (vähintään 30% rasvaa)*

Lämmitä maito pienessä kasarissa sillä aikaa, kun vatkaat munat ja sokerin vaahdoksi toisessa kulhossa. Kaada lämmin maito hitaasti muna-sokerivaahtoon koko ajan seosta sekoittaen. Kaada seos takaisin kasariin ja kuumenna seosta koko ajan hyvin sekoittaen, kunnes seos alkaa saota (se muistuttaa ohutta kastiketta). Seos ei saa kiehahtaa. Jäähdytä seos huoneen lämpöiseksi, sekoita kerma joukkoon ja pane seos jääkaappiin jäähtymään. Lisää rommissa liotetut rusinat joukkoon vasta kun jäätelö alkaa jäykistyä koneen koko ajan käydessä.

### Jukurtti ja sitruunajäätelö

*300 g luonnonjukurtia*

*3 ruokalusikallista (0,5 dl) vispikermää (vähintään 42% rasvaa)*

*170 g sokeria*

*2,5 dl sitruunan mehua*

Sekoita jukurtti, kerma ja sokeri kunnolla kunnes sokeri on sulanut. Lisää mehu ja sekoita hyvin.

### **Jukurtti - marjajäätelö**

*100 g mansikoita*  
*100 g vadelmia*  
*100 g mustikoita*  
*250 g luonnonjukurttia*  
*110 g sokeria*

Puhdista pehmeät marjat ja soseuta ne tehosekoittimella. Sekoita jukurttia ja sokeria kulhossa, kunnes sokeri on sulanut. Lisää marjasose ja sekoita hyvin.

### **Jäinen mansikkakohokas**

*400 g mansikoita*  
*3 munankeltuaista*  
*60 g sokeria*  
*2 dl piimää*

Puhdista mansikat ja soseuta ne. Kuumenna keltuaisia ja 2 ruokalusikallista mansikkasosetta hyvin pienessä kasarissa kunnes seoksesta tulee murenevaa. Vatkaa munaseosta ja loppusosetta esijäähdytetyssä kulhossa, kunnes seoksesta tulee tasaista. Sekoita sokeri ja piimä joukkoon.

### **Appelsiinisorbetti**

*300 g sokeria*  
*3 dl vettä*  
*4 dl appelsiinimehua*

Sekoita vesi ja sokeri kasarissa ja kiehauta. Anna sokeriliemen jäähtyä huoneen lämpöiseksi, sekoita appelsiinimehu joukkoon ja pane jääkaappiin jäähtymään.

Muunnelmia:

Voit käyttää mehuna myös sitruuna- tai greippimehua, tai voit soseuttaa kiivihedelmiä (kiivisoseeseen kannattaa lisätä 1 ruokalusikallinen sitruunanmehua).

### **Hunaja ja greippisorbetti**

*175 g hunajaa*  
*4,5 dl greippimehua*

Kuumenna hunaja haaleaksi pienessä kasarissa miedolla lämmöllä ja sekoita sen joukkoon 4 ruokalusikallista mehua. Lisää tämä hunajaseos loppumehuun toiseen kulhoon.

### **Maitojäätelö**

*5 dl maitoa*  
*150 g sokeria*  
*3 munaa*  
*2 dl vispikermää*

Vatkaa vatkaaimella munat ja sokeri vaahdoksi kulhossa. Sekoita maito joukkoon. Kuumenna seosta kasarissa koko ajan hyvin sekoittaen lähes kiehumapisteeseen. Seos ei saa kiehahtaa. Jäähdytä seos huoneen lämpötilaan ja sekoita kerma joukkoon. Jäähdytä seosta edelleen jääkaapissa.

Mausteena voit käyttää esimerkiksi:

- 1 ruokalusikallinen hienonnettua kanelia lisättynä kuumaan seokseen
- 1 ruokalusikallinen pikakahvijauhetta
- hieman manteliesanssia

### **Perusseos**

*5 dl maitoa*  
*4 keltuaista*  
*1 tl (8 g) maissijauhoa*  
*100 g sokeria*

Kiehauta maito kattilassa. Vatkaa keltaiset, sokeri ja maissijauho toisessa kulhossa lähes valkeaksi vaahdoksi. Kaada kuuma maito joukkoon koko ajan hyvin sekoittaen. Kaada seos kattilaan ja kuumenna, kunnes seos sakenee jonkin verran. Seos ei saa kiehahtaa. Anna seoksen jäähtyä ja lisäjäähdytä sitä jääkaapissa.

Voit lisätä tähän perusseokseen jotakin seuraavista aineista:

- 3 soseutettua banaania (noin 350 g)
- 100 g paahdettuja manteleita hienonnettuna
- 150 g hienonnettua hasselpähkinöitä
- 120 g suklaalastuja